

**Tenuta Carretta - Cayega | Roero
Arneis DOCG
Italie (PIEMONTE) — 2024**

Domaine

Tenuta Carretta

Ce domaine est la propriété de la famille Miroglio depuis 1985. Elle s'occupe également d'un groupe de textiles industriels. Les vignobles s'étendent sur 65 hectares sur une zone exceptionnelle, patrimoine mondial de l'UNESCO. La famille possède également un vignoble d'étendue de 2,6 hectares sur la prestigieuse colline Cannubi à Barolo.

Le nom Carretta est dérivé du mot "car", qui signifie pierre. Cela a permis de donner le nom de Carretta au banc de craie voisin qui se trouve à la surface près de l'entrée et s'étend sur pas moins d'un kilomètre à l'est.

Vinification

De druiven worden pneumatisch geperst en ondergaan een koude prefermentatieve inweking gedurende 24 uur bij 10 °C. De eigenlijk fermentatie wordt in gang gezet met gecultiveerde giststammen bij een constante temperatuur van 18-20 °C. De wijn rijpt nadien 6 maanden in inox. De rijping sur lies geeft een bijkomende aromatische complexiteit en volheid aan de wijn.

Dégustation

Cayega heeft een strogele kleur met een gouden schittering. De neus doet onmiddellijk denken aan rijpe peer, witte perzik, meidoorn, acaciahoning en een hint exotisch fruit. Deze rijpe stijl komt terug in de mond. Vol, fruitig en mineraal, met een sappige frisheid die nazindert in de afdronk.

Mets adaptées

Pizza - Fruits de mer et thon | Risotto | Poisson - entrée | Pâte - Vongole | Apéritif

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Arneis

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 2-3

Servir à: 8-10 °C

Profil de goût: Rond et souple

