

**Tenuta Carretta – Bricco Manera |**  
**Nizza DOCG Barbera**  
**Italie (PIEMONTE) — 2020**

### **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**

Deze Nizza komt van de wijngaarden uit Mombaruzzo, gelegen op de rechteroever van de Belbo rivier (150 meter boven de zeespiegel). De wijngaarden bestrijken 5 hectare en genieten van de namiddagzon. Na de oogst worden de druiven zorgvuldig tot in de wijnmakerij gebracht waar ze een temperatuurgecontroleerde fermentatie ondergaan (10-12 dagen bij 28 °C). Nadien rijpt de wijn nog 12 maanden op Franse eikenhouten vaten en 12 maanden op fles.

### **Dégustation**

Deze expressieve Nizza vertoont het specifieke karakter van de Barbera-druif. Als eerste ontdekken we een intense, robijnrode kleur met paarse tinten. Na het walsen ontplooien zich explosieve aroma's van blauwe bessen, kersen, vanille, koffie en cacao. Zijdezacht en harmonieus in de mond met een volle body.

### **Mets adaptées**

Risotto | Lasagne | Fromage - Pecorino

## **Caractéristiques**

Type: Vin rouge

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 5-7

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Élégant et raffiné

