Wijnfiche

Tenuta Carretta - Bricco Manera | Nizza DOCG Barbera Italie (PIEMONTE) — 2021

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

Ce Nizza provient des vignobles de Mombaruzzo, situés sur la rive droite de la rivière Belbo, à 150 mètres d'altitude. Les vignes couvrent une superficie de 5 hectares et bénéficient du soleil de l'après-midi. Après la récolte, les raisins sont transportés avec soin jusqu'au chai, où ils subissent une fermentation à température contrôlée pendant 10 à 12 jours à 28 °C. Le vin est ensuite élevé pendant 12 mois en fûts de chêne français, puis durant 12 mois supplémentaires en bouteille.

Dégustation

Ce Nizza expressif révèle tout le caractère typique du cépage Barbera. Il se présente d'abord avec une robe rouge rubis intense aux reflets violets. À l'aération, il dévoile un bouquet généreux et complexe de myrtille, de cerise, de vanille, de café et de cacao. La bouche est soyeuse et harmonieuse, soutenue par une belle matière et un corps généreux.

Mets adaptées

Risotto | Pâte | Fromage - Pecorino

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Barbera (100%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 5-7
Servir à: 16-18 °C
Profil de goût: Élégant et raffiné

