

## **Tenuta Carretta – Cuvée San Rocco – Extra Brut Rosé | Nebbiolo d'Alba DOC Italie (SPUMANTE-FRIZZANTE) – 2022**

### **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 Nebbiolo druiven worden als volledige clusters pneumatisch geperst. Zuurstof wordt absoluut vermeden om oxidatie van het druivensap te vermijden. Na een korte inweekperiode van de schillen wordt de vrije uitloopfractie apart gfermenteerd in inox vaten (6 maanden bij 16 °C). In april wordt de (op dat moment) stille wijn gebotteld met liquer de tirage om een tweede vergisting op fles te starten. De wijn verblijft 18 maanden sur lattes alvorens te degorgeren.

### **Dégustation**

Dit is pas een unieke Blanc de Noirs schuimwijn, uitsluitend gevinifieerd met Nebbiolo-druiven volgens de "Metodo Classico". Uitbundige mousse met een fijne, strakke bubbeltje. Rijk boeket met rozenaroma's en gedroogde bloemen, gedroogd fruit, broodkruim en brioche. Pruimen komen voor eenmaal de schuimwijn wat opwarmt in het glas. Vol, harmonieus en hartig op de tong. Strakke levendigheid en lange nasmaak.

### **Mets adaptées**

Entrée | Hors-d'oeuvres

## **Caractéristiques**

Type: Vin mousseux

Cépage: Nebbiolo

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 2-3

Servir à: 10-12 °C

Profil de goût: Complex sec

