Wijnfiche

Tenuta Carretta - Barolo Cannubi | Barolo DOCG
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

De fermentatie duurt 15 - 20 dagen bij een temperatuur van 28 °C met regelmatig onderdompelen van de hoed. De wijn rijpt eerst in tonneau en wordt nadien getransfereerd naar grote houten vaten. De totale rijping duurt 24 maanden. Tot slot nog een periode van (minimaal) 9 maanden flesrijping.

Dégustation

Levendige granaatrode kleur in het glas. De neus verraadt onmiddellijk de klasse van deze Barolo: stuivende geuren van rozenblaadjes, gedroogde veenbes, rijp rood fruit, drop, cacao en zoete kruiden. Geef deze Barolo tijd in je kelder en ontdek nadien tertiaire toetsen van leer en truffel. Gestructureerd in de mond met krachtige zuren. Rijk in afdronk. Een mega Cannubi!

Mets adaptées

Vlees - gerijpt rundsvlees | Râble de lièvre | Cerf | Fromage - mûr

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Nebbiolo
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): > 10
Servir à: 18 °C
Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

