



pdf.fiche.page-title

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

Ce vin vieillit 6 mois en fûts d'acier inoxydable. Après la fermentation alcoolique, ce vin reste en contact avec ses sédiments pendant un court laps de temps pour en augmenter la complexité et la qualité aromatique. En fonction de la qualité de l'année de récolte, il reste en contact avec la peau de ses raisins plus ou moins longtemps. Une fois le vin effacé, il est mis en bouteille. Après seulement quelques semaines, le vin est prêt à être consommé.

Dégustation

Couleur jaune doré avec des reflets verts. Arômes de poire, de melon et de pêche blanche, au nez et en bouche. Le goût est rond et fruité, avec de la fraîcheur dans la finale.

Mets adaptées

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

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin Blanc

Cépage: Arneis

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 2-3

Servir à: 8-10 °C

Profil de goût: Rond et souple

