

## **Tenuta Carretta – Bricco Manera | Nizza DOCG Barbera Italie – 2021**

### **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 wijmakerij 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 ontplooiën 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 | Pâte | Fromage - Pecorino

### **Caractéristiques**

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Barbera

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 5-7

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Élégant et raffiné