

**Tenuta Carretta – Bric Paradiso |**  
**Roero Riserva DOCG Nebbiolo**  
**Italie (PIEMONTE) – 2018**

### **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**

Fermentation met uitgebreide extractie gedurende 10 - 12 dagen (28 °C). De rijping duurt 18 maanden en is in eikenhouten tonneau. Nadien volgt de botteling en rijping gedurende 12 maanden op fles.

### **Dégustation**

Bric Paradiso is de naam van het specifieke perceel waar de druiven voor deze wijn vandaan komen. Deze Nebbiolo is elegant en finessevol van karakter, in tegenstelling tot vele stevige en gestructureerde tegenhangers. De wijn heeft een gemiddeld diepe granaat rode kleur. Intense aroma's van rood fruit, zwarte peper, zoethout en kruiden. Evenwichtige balans tussen structuur, fruitconcentratie en elegantie.

### **Mets adaptées**

Lièvre | Fromage mi-dur | Fromage - mûr

### **Caractéristiques**

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Nebbiolo (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 18 °C

Profil de goût: Complex, structuré et tannins puissants

Image not found or type unknown

