



TENUTA CARRETTA  
*Tenuta Carretta*  
PIOBESI D'ALBA



## Barolo Chinato Docg

**Uva:**  
100% Barolo Docg

**Resa per ettaro:**  
80 ql.i.

**Affinamento:**  
tre anni in botti di rovere. In seguito, al vino Barolo vengono aggiunte le ventotto spezie e lasciate in infusione per novanta giorni. Dopo l'imbottigliamento, il Barolo chinato riposa per altri novanta giorni prima di essere commercializzato.

**Colore:**  
rosso granato con riflessi color arancio.

**Bouquet:**  
profumo complesso e di notevole persistenza con sentori di spezie ed erbe aromatiche, sulle quali primeggiano china calissaja, rabarbaro e cannella.

**Gusto:**  
al gusto risulta pieno, vellutato e avvolgente. Piacevole il retrogusto amarognolo che riconduce alle sensazioni olfattive.

**Abbinamento:**  
sublime digestivo, ancor più se accompagnato da cioccolato fondente con un'alta percentuale di cacao. Perfetto vino da meditazione.

**Temperatura di servizio:**  
18 - 20 °C