



TENUTA CARRETTA
Tenuta Carretta
PIOBESI D'ALBA



Passito "Le Gerbore"

Nel Roero era tradizione produrre un vino dolce e generoso partendo da uve Favorita ed Arneis.

Alla Tenuta Carretta abbiamo voluto far rivivere questa tradizione, producendo un vino bianco ottenuto dai migliori grappoli di Arneis lasciati appassire lungamente al sole.

Uva:
100% Arneis

Resa per ettaro:
40 ql.i.

Affinamento:
Il mosto fermenta in fusti da 5 hl di rovere francese, raggiunta la gradazione alcolica desiderata, il vino subisce un primo travaso per poi proseguire l'affinamento per ulteriori 18 mesi. Terminato tale periodo il vino viene imbottigliato e dopo poche settimane è pronto per il consumo.

Bouquet:
persistente con note che ricordano la frutta matura.

Gusto:
sapore caldo e gradevole con piacevole nota dolce.

Abbinamento:
formaggi piccanti, dolci, ideale come vino da meditazione.