



TENUTA CARRETTA

DAL 1467

Tavoleto

Nebbiolo d'Alba Superiore

DOC

Dai vigneti di proprietà coltivati sui terreni soleggati e scoscesi del Podere Tavoleto, in frazione San Rocco Seno d'Elvio del comune di Alba, viene prodotto questo Nebbiolo d'Alba Superiore, ricco e longevo, di ottima struttura. La tipologia Superiore richiede un periodo di affinamento minimo di 18 mesi (di cui almeno 6 in legno).

Vinificazione: la fermentazione con macerazione si protrae per 10-12 giorni alla temperatura di 28°C. Al termine il vino viene travasato e posto ad affinare in tonneau di rovere per un minimo di 12 mesi. Segue l'imbottigliamento e un affinamento di ulteriori 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche: il colore è rosso rubino con riflessi granati e l'aroma è ampio e complesso, con sentori di incenso, liquirizia, vaniglia e frutta matura. In bocca è armonico e vellutato, di grande eleganza, con tannini piacevolmente dolci.

Abbinamenti consigliati: primi piatti, salumi, arrostiti, selvaggina, funghi e formaggi.




Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C.

TENUTA CARRETTA

Località Carretta, 2 - 12040 Piobesi d'Alba (CN)

Tel +39.0173.619119 - Fax +39.0173.619931

info@tenutacarretta.it

FOLLOW US:   

WWW.TENUTACARRETTA.IT