TENUTA CARRETTA
DAL 1467

LANGHE NEBBIOLO PODIO ("PODIUM SERRAE")

LANGHE DOC NEBBIOLO

Il valore delle uve della collina del Podio è attestato già nell'atto notarile del 1467, quando il nobiluomo Andrea Damiano, proprietario della Tenuta, la dà a coltivare ai massari.
La metà delle uve da loro prodotte è la quota spettante al proprietario, ma quelle provenienti dalla collina del Podio sono tutte riservate al signore ("salvo et riservato vites Podii Serrae").
Oggi il vino prevede anche l'utilizzo di uve di vigneti diversi, ma tutti di media collina, collocati per lo più alla sinistra del fiume Tanaro in terreni sciolti in cui predominano sabbie gialle stratificate e alternate a banchi di marne calcaree miste a ghiaia e, alla destra del fiume, su terreni più compatti e antichi.

Vinificazione: fermentazione con macerazione per 10-12 giorni a temperatura di 28°C, cui viene fatto seguire l'affinamento in tonneau di rovere per un minimo di 6 mesi. Il vino viene poi trasferito nell'acciaio e successivamente messo in bottiglia, dove continua ad affinarsi per un periodo minimo di 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche: questo Langhe Nebbiolo si caratterizza per la sua classica e giovanile fragranza, annunciata già dal colore rosso rubino intenso e ribadita dai sentori che ricordano la rosa, i fiori secchi e poi frutta, vaniglia e spezie. In bocca il vino è elegante, armonico, vivo con tannini morbidi.

Abbinamenti consigliati: ottimo con secondi piatti di una certa importanza, preferibilmente a base di carne, anche non troppo elaborati, salumi e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C.

Denominazione	Uva	Superficie vigneto
Langhe DOC Nebbiolo	nebbiolo, barbera	Ha 4,50

Comune	Primo anno di produzione
Piobesi d'Alba, Alba, Treiso	2014

Formati