TENUTA CARRETTA
DAL 1467

LANGHE ROSSO

DOC



Il vino è ottenuto da uve Nebbiolo, Barbera e Dolcetto, raccolte nei vigneti di proprietà situati nella zona delle Langhe.
Il terreno è composto da marne, rocce sedimentarie calcareo-argillose alternate a strati sovrapposti di conglomerati di gesso, calcare, argille e sabbie.

Vinificazione: la fermentazione alcolica avviene con macerazione per 15 giorni a 25°C. Il vino viene poi trasferito in serbatoi di acciaio inox per la fermentazione malolattica e lasciato sulle fecce per 6 mesi. Successivamente viene imbottigliato e affinato per almeno 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche: il colore è rosso rubino intenso con riflessi violacei. Il bouquet è complesso, con aromi di frutta rossa matura, prugne e ciliegie. Al palato si distingue per la piacevole acidità, la rotondità, un frutto piacevole e grande equilibrio. Un vino elegante e morbido, con tannini vellutati.

Temperatura di servizio suggerita: 18-20 °C.