



**Vin**  
Barolo Cannubi DOCG



**Producent**  
Tenuta Carretta, Piemonte, Italien



**Drue**  
Nebbiolo



**Årgang**  
2013



**Lagring**  
Min. 36 mdr. brugt eg.



**Flaskelagring**  
Min. 24 mdr.



**Madsammensætning**  
Rødt kød, modne oste, pastaretter med ragout og trøffel.



#### Beskrivelse af producent

Tenuta Carretta er beliggende i skønne Piemonte og her er lavet vin siden 1467. Der er tale om én af Italiens ældste og vigtigste producenter med marker på de vigtigste plots i såvel Barolo som Barbaresco. Miroglio familien, som står i spidsen for Tenuta Carretta, har én soleklar mission. Hav de dygtigste mennesker til rådighed, og lad dem lave vin med kompromisløs tilgang til den bedst mulige kvalitet. Selvom Carretta absolut tilhører den gamle skole i Piemonte, traditionalisterne forstås, så har man en fantastisk evne til at lave vine, som også drikker flot i de unge år.

Skulle man driste sig til Piemonte er gården absolut et besøg værd, da husets restaurant kan prale med en stjerne i Michelin guiden.



#### Beskrivelse af vin

Cannubi marken har kultstatus, ikke bare i Piemonte, men hele den vinelskende verden. Den sydvendte skråning med de gunstige jordbundsforhold producerer nogle af de mest eksklusive Baroloer med enormt lagringspotentiale. I særligt gode år laves på de bedste af druerne fra Cannubi også en Riserva udgave. Frigives tidligst 60 mdr. fra høst, men som regel senere.

Stor og kompleks Barolo med et væld af nuancer.

Barolo når det er størst. Drikkes fra 2021 – 2050. Vi anbefaler 1 time på karaffel før servering.

<https://www.tenutacarretta.it/en/>  
[Videopræsentation af Tenuta Carretta](#)  
[Produktark UK](#)

