

**Vin**

Barolo Cascina Ferrero DOCG

**Producent**

Tenuta Carretta, Piemonte, Italien

**Drue**

Nebbiolo

**Årgang**

2015

**Lagring**

Min. 24 mdr. brugt eg.

**Flaskelagring**

Min. 9 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**

Nebbiolo druer og vinstokke med alder.

Cascina Ferrero er et lækkert glas Barolo, der spiller på alle de rigtige tangenter. Tanninerne er bløde og imødekomende, hvilket gør vinen drikkeklar ganske tidligt. Noter af blomster, krydderier, sød lakrids og røde bær dominerer i såvel næse som mund.

Årgang 2015 er drikkeklar fra 2021 og har lagringspotentiale til mindst 2029. Tenuta Carretta frigiver i øvrigt først vinene, når man mener de er drikkeklare.

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

