



TENUTA CARRETTA

A PIOBESI D'ALBA DAL 1467

ИТАЛИЯ ПЬЕМОНТ





КЛИМАТ

Имеет отчетливый сезонный характер.

Зимы довольно холодные, часто с обильным снегом.

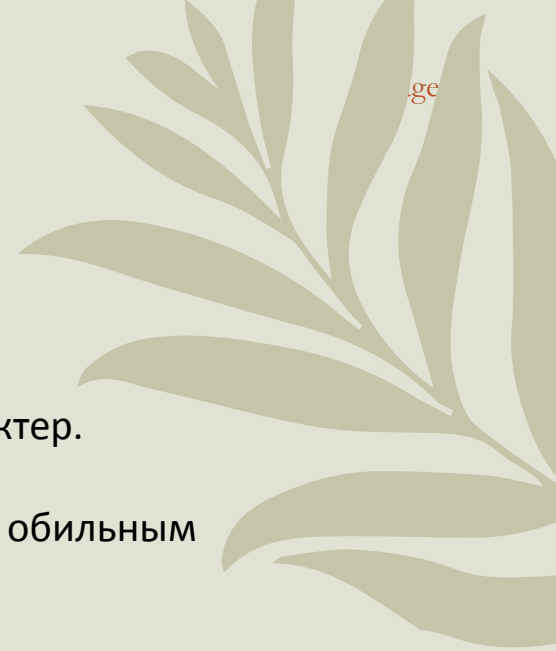
Лето, напротив, часто жаркое и сухое, при этом с внезапными дождями, часто с градом.

Весна, ровная и теплая.

Осень - с перепадами дневных и ночных температур, вследствие чего, образуются густые туманы, но при этом сухая и теплая.

ТЕРРУАР

Песок, известняк и глина





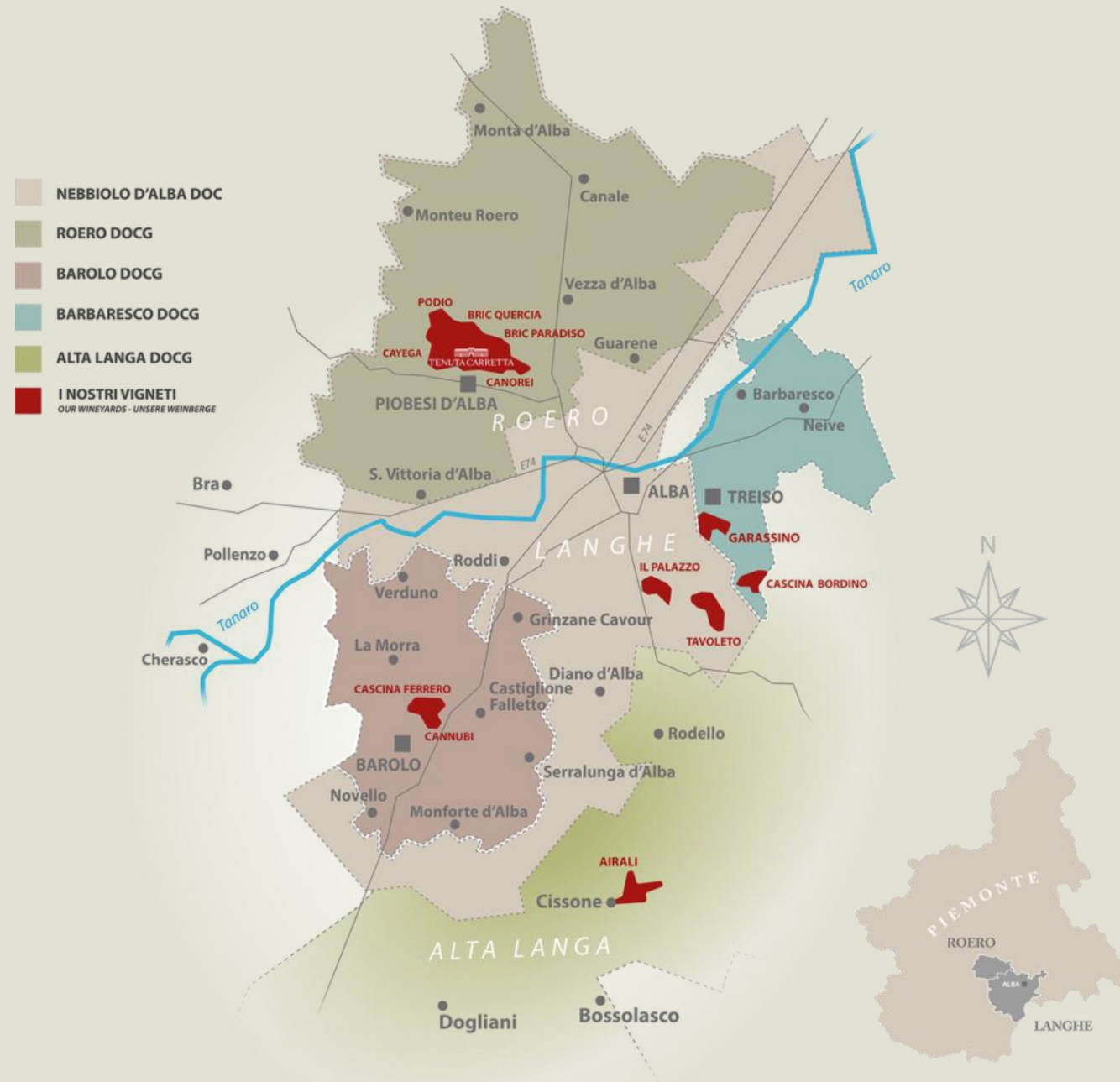
TENUTA CARRETTA

История винодельни начинается с 1467 года. Tenuta Carretta находится на юге Пьемонта, в Пиобези д'Альба, в Роеро.

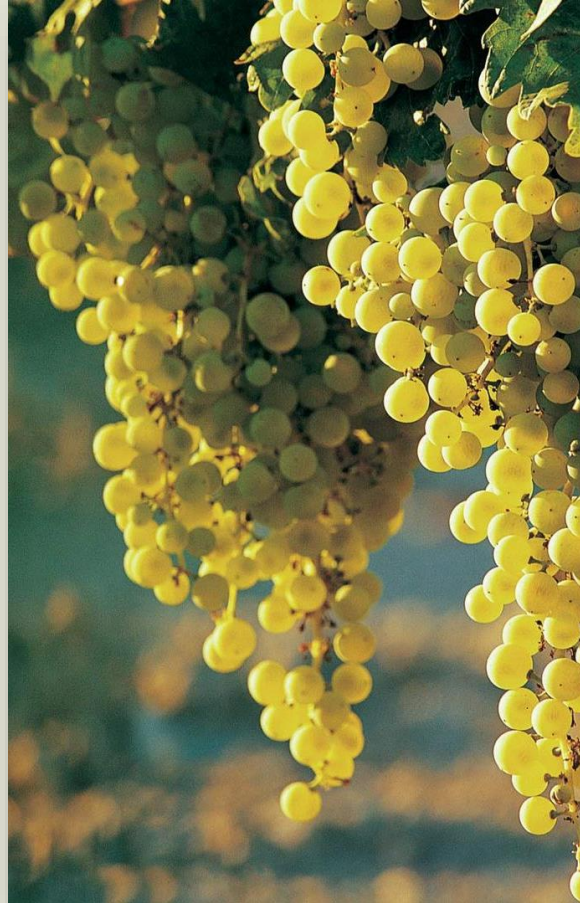
Это винодельня с богатой историей, одна из самых старых итальянских виноделен, в которой прошлое, настоящее и будущее наилучшим образом интегрированы.

Ланге, Роэро, Монферрато

Виноградники Tenuta Carretta являются частью винодельческого района Ланге-Роэро и Монферрато, занимают площадь около 70 га.



СОРТА
ВИНОГРАДА
ВИНОДЕЛЬНИ
TENUTA
CARRETTA



БЕЛЫЕ СОРТА:

АРНЕИС
ФАВОРИТА
КОРТЕЗЕ

КРАСНЫЕ СОРТА:

БАРБЕРА
НЕББИОЛО
ДОЛЬЧЕТТО



TENUTA CARRETTA – современное предприятие полного цикла. Ручной сбор урожая, медленное прессование, сбалансированная мацерация – основные принципы работы виноделов. Используются резервуары из нержавеющей стали при контролируемых температурах, за которыми следуют деревянные чаны Stockinger, а при необходимости используются дубовые бочки различной вместимости и происхождения.



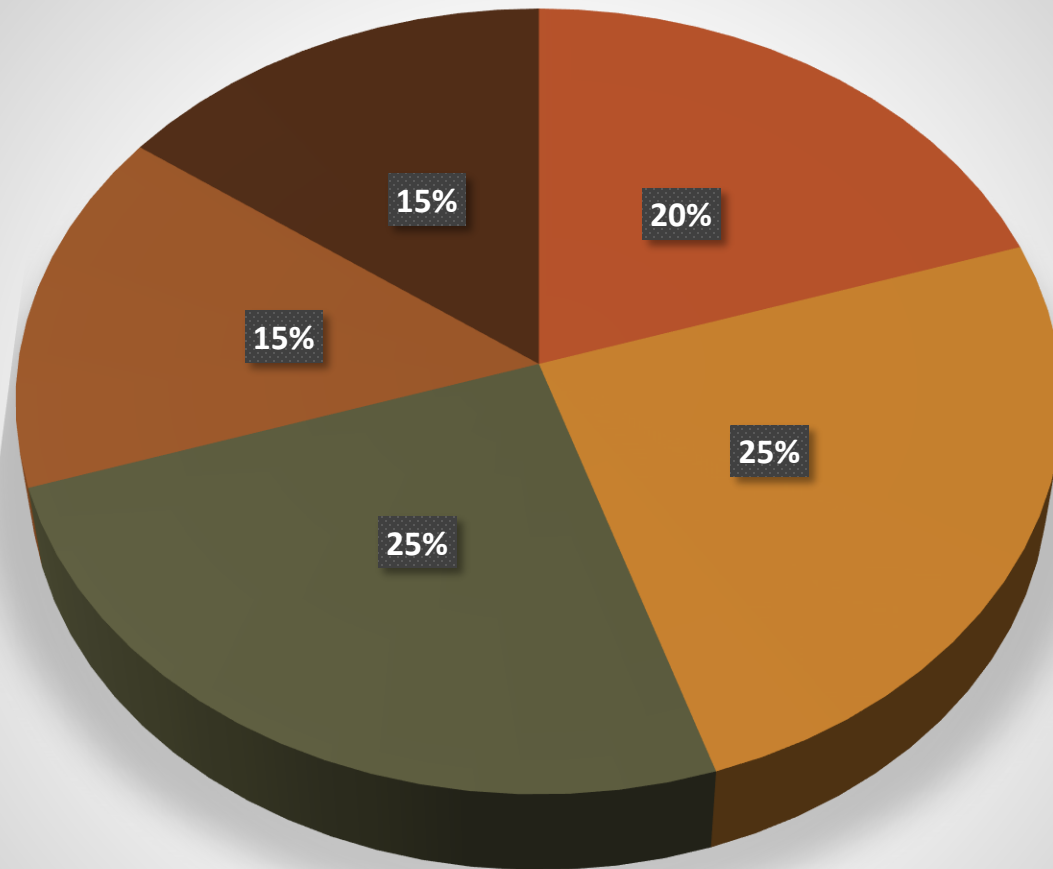
500 000

Бутылок вина в год

производит винодельня TENUTA CARRETTA



ЭКСПОРТ ВИН ПРЕДПРИЯТИЯ



- 20% экспортируется в Северную Европу
- 25% в Северную Америку
- 25% в Германию
- 15% в Японию, Китай, Корею
- 15% остается в Италии



TENUTA CARRETTA

A PIOBESI D'ALBA DAL 1467

Белое сухое.

Сорт винограда: Арнеис (100%)

Категория: DOCG

Регион: Пьемонт

Алкоголь: 13,5%

Выдержка: 6 месяцев

Вино золотисто-желтого цвета. В изысканном букете преобладают тона груши и белого персика, дополненные легкими минеральными оттенками, вкус округлый со сбалансированной кислотностью и устойчивым послевкусием. Рекомендуется подавать при температуре 10°C – 12°C в качестве аперитива, к блюдам из белого мяса, рыбы и морепродуктов.

CAYEGA ROERO ARNEIS





TENUTA CARRETTA

A PIOBESI D'ALBA DAL 1467

Белое сухое.

Сорт винограда: Кортезе (100%)

Категория: DOCG

Регион: Пьемонт

Алкоголь: 12,5%

Выдержка: 6 месяцев + 2 месяца в бутылке

Вино соломенно-желтого цвета.
Утонченный букет соткан из деликатных
цветочных нот и оттенков белых фруктов,
вкус свежий, сухой, с гармоничной
кислотностью. Рекомендуется подавать
при температуре 10°C – 12°C к первым
блюдам, закускам, рыбе и морепродуктам.

GAVI

