

ilCorriere

DI ALBA E BRA

LANGHE E ROERO

Quotidiano on line - in edicola il lunedì

IL CORRIERE DI ALBA – 12 FEBBRAIO 2018

assaggiati per voi

di Vincenzo Nicoletto

Cereja Rosato Tenuta Carretta

LA CARTA D'IDENTITA'

Azienda: **Tenuta Carretta di Piobesi d'Alba**

Vitigni: **Barbera e Nebbiolo**

Lavorazione in legno: **no**

Gradazione alcolica: **12,5% vol**

Bicchieri consigliato: **tulipano**

Prezzo indicativo in azienda: **12 euro**

Questa settimana vi vogliamo parlare di un nuovo prodotto di Tenuta Carretta. È un vino rosato, che nel nome e nella denominazione richiama l'affascinante territorio delle Langhe. Cereja, in dialetto piemontese, è un termine di benvenuto, evocativo e benaugurale, un saluto ospitale.

Il vino viene prodotto con uve Barbera, in prevalenza, e Nebbiolo. Dopo poche ore di macerazione sulle bucce il mosto fermenta e affina in vasche di acciaio Inox, e quindi viene imbottigliato.

Il Cereja si presenta rosa salmone scarico, tendente alla buccia di cipolla. Il profumo è intenso, floreale e con una lieve nota speziata. La bocca è elegante, minerale e piacevole, con una buona personalità. Un vino da bere in compagnia, perfetto per ogni occasione, grazie alla sua versatilità di consumo e di abbinamento.

