

Carlone

VINI DELLE COLLINE NOVARESI DAL 1991

GRIGNASCO



Via Monsignor Sagliaschi, Fraz.Torchio 8,
28075 Grignasco (NO)

info@carloneboca.wine

+39 338 569 7858 / +39 329 0987672



COLLINE NOVARESI CROATINA

Vitigno: Croatina 100%

Zona di produzione: Boca, Prato Sesia

Esposizione dei vigneti: Sud, Sud-Ovest

Altitudine dei vigneti: 400-460 mt slm

Superficie: 1,5 ettari

Età vigneto: 0,3 ha 100 anni circa; 0,3 ha 25 anni; 0,9 ha 6 anni

Composizione del suolo: Terreno ricco di porfidi che donano un suolo acido e sterile

Sistema di allevamento: Guyot

Numero di ceppi per ettaro: 4300 piante/ettaro

Resa per ettaro: 90/100 q.li/ettaro

Vendemmia: Inizio ottobre, selezione e raccolta manuale

Vinificazione: Macerazione sulle bucce per circa 8 giorni in vasche di acciaio

Fermentazione: Malolattica con lieviti autoctoni naturali. Dosaggio solfiti estremamente basso

Affinamento: 18 mesi in vasche di acciaio. In commercio dopo almeno 18 mesi dalla vendemmia

Temperatura di servizio: 16° - 18° C

COLORE

Rosso rubino molto intenso e brillante che appaga l'occhio

ODORE

Intenso con sentori di susina rossa matura, delicata nota speziata, con lieve accento di erbe officinali

SAPORE

Ricco, sapido con una leggera mineralità. Gustoso e persistente, giustamente equilibrato in acidità e tannino.

ABBINAMENTI

Ideale con salumi e formaggi semi stagionati. Ottimo anche con carni dal sapore deciso.