

# 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 NEBBIOLO

**Vitigno:** Nebbiolo 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:** 15 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:** Seconda decade di ottobre, selezione e raccolta manuale

**Vinificazione:** Subito dopo la raccolta, le uve vengono diraspate e pressate. Dopo 15 giorni di sosta sulle bucce e rimontaggi giornalieri il vino viene svinato e posto in vasche di acciaio dove avviene la fermentazione malolattica condizionata forzata dalla temperatura, ma con lieviti naturali. Dosaggio di solfiti estremamente basso

**Affinamento:** Almeno 20 mesi in vasche di acciaio, in bottiglia per almeno 2 mesi. Messa in commercio a due anni dalla vendemmia

**Temperatura di servizio:** 16° - 18° C

### COLORE

Rosso rubino, ricco e brillante

### ODORE

Naso con ricordi vividi di piccoli frutti rossi, ciliegia e arancia rossa; sentori floreali di viola, peonia e rosa, avvolti in una fine e leggera speziatura

### SAPORE

La bocca è piena e avvolgente con ottimo verbo tannico che ne esprime la territorialità. Ottimo in persistenza e finale sapido e fresco

### ABBINAMENTI

Sono perfetti in abbinamento con piatti a base di carne e con primi delicati. Ottimi gli abbinamenti con affettati e formaggi stagionati.