

# 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



## BOCA DOC BOCA

**Vitigno:** Nebbiolo, Vespolina

**Zona di produzione:** Boca, Prato Sesia

**Esposizione dei vigneti:** Sud, Sud-Ovest

**Altitudine dei vigneti:** 400-460 mt slm

**Superficie:** 2,5 ettari

**Età vigneto:** 0,5 ettari 50 anni; 2 ettari 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:** 4500 piante/ettaro

**Resa per ettaro:** 70/80 q.li/ettaro

**Vendemmia:** Seconda decade di ottobre, selezione e raccolta manuale

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

**Affinamento:** 34 mesi di invecchiamento, di cui almeno 18 in botti di rovere di Slavonia. Affinamento in bottiglia per almeno 4 mesi. In commercio dopo 3 anni e mezzo dalla vendemmia

**Temperatura di servizio:** 18° - 20° C

### COLORE

Granato vivido e brillante

### ODORE

Naso elegante e fine. Sfumature di frutti scuri di bosco, susine nere mature, arancia sanguinella, erbe officinali secche, viola, rosa e iris appassiti. Note speziate dalle dolci alle scure di cardamomo e liquirizia.

### SAPORE

La bocca è fresca e sapida. Giustamente tesa per tannicità che ne delinea l'attitudine all'invecchiamento. Chiude con persistenza. Ottimo da subito, ma stupirà negli anni.

### ABBINAMENTI

Piatti a base di carne, affettati e formaggi stagionati. Sugeriamo dalla tradizione piemontese: tagliatelle al sugo di lepre o di cinghiale, arrostiti di cacciagione, pesci di fiume arrostito, risotto al gorgonzola dolce...