

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 ADELE

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 arrostiti, risotto al gorgonzola dolce...