

# 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 DOC BIANCO SELMU

**Vitigno:** Uva a bacca bianca autoctona 100% (vedi disciplinare)

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

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

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

**Superficie:** 1 ettaro

**Età vigneto:** 0,5 ha 6 anni; 0,5 ha 4 anni

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

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Numero di ceppi per ettaro:** 3800 piante/ettaro

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

**Vendemmia:** Seconda/terza decade di settembre, selezione e raccolta manuale

**Vinificazione:** Macerazione sulle bucce per circa 2 settimane in vasche di acciaio

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

**Affinamento:** 8/10 mesi in vasche di acciaio. Messa in commercio dopo 10 mesi dalla vendemmia

**Temperatura di servizio:** 10° - 12° C

### COLORE

Giallo intenso dai riflessi ambrati

### ODORE

La macerazione sulle bucce arricchisce il mosto di sostanze aromatiche così da ricavare un vino ricco i profumi e creando un bouquet di aromi terziari come la frutta matura e le spezie

### SAPORE

È un vino avvolgente e grintoso dalla grande personalità. Si rileva alquanto gastronomico.

### ABBINAMENTI

Idoneo all'abbinamento ai piatti territoriali