

# 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 MARIAPIA

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

**Zona di produzione:** 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:** I grappoli, a raggiunta maturazione nella seconda/terza decade di settembre, sono raccolti e selezionati manualmente per assicurare la più alta qualità e la massima integrità del grappolo

**Vinificazione:** Subito dopo la raccolta, l'uva viene diraspata e pigiata; il pigiato viene lasciato macerare per 4 giorni a bassa temperatura in vasche di acciaio. Si procede quindi alla torchiatura e all'attivazione della fermentazione del mosto. Al termine della fermentazione alcolica si procede con la sfeccatura e solfitazione.

**Affinamento:** 6/8 mesi in vasche di acciaio. Messa in commercio dopo 8 mesi dalla vendemmia

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

### COLORE

Giallo paglierino

### ODORE

Contraddistinto da una importante freschezza, dai profumi di fiori bianchi piccoli di montagna, segue un frutto croccante, frutta gialla e agrumi e un finale di mandorla tostata

### SAPORE

Un bianco fragrante. L'ottima sapidità lo rende elegante e beverino

### ABBINAMENTI

Antipasti, primi piatti, pesce, carni bianche e formaggi magri