

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



CONCIÀ

Vitigno: Nebbiolo, Vespolina, Croatina, Uva rara, Durasa

Zona di produzione: Boca, Prato Sesia

Esposizione dei vigneti: Sud, Sud-Ovest

Altitudine dei vigneti: 400-460 mt slm

Superficie: 0,5 ettari

Età vigneto: 30 anni

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

Sistema di allevamento: Guyot

Numero di ceppi per ettaro: 5400 piante/ettaro

Resa per ettaro: 100 q.li/ettaro

Vendemmia: Fine settembre, selezione e raccolta manuale

Vinificazione: Macerazione sulle bucce per circa 8 giorni in vasche di acciaio. Fermentazione malolattica con lieviti autoctoni naturali. Dosaggio solfiti estremamente basso

Affinamento: 12 mesi in vasche di acciaio. In commercio dopo 1 anno dalla vendemmia

COLORE

Rosso brillante

ODORE

Intenso con sentore di frutti rossi,
delicata speziatura

SAPORE

Sapido, leggera mineralità, giustamente
equilibrato

ABBINAMENTI

Salumi, carni e formaggi