

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 NEBBIOLO

Vitigno: Nebbiolo 100%

Zona di produzione: Boca, Prato Sesia

Esposizione dei vigneti: Sud, Sud-Ovest

Altitudine dei vigneti: 400-460 mt slm

Superficie: 1,5 ettari

Età vigneto: 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: 4300 piante/ettaro

Resa per ettaro: 90/100 q.li/ettaro

Vendemmia: Seconda decade di ottobre, selezione e raccolta manuale

Vinificazione: ubito dopo la raccolta, le uve vengono dirasbate e pigiate. Dopo 15 giorni sulle bucce il vino viene posto in acciaio dove avviene la fermentazione malolattica con lieviti autoctoni naturali

Affinamento: Almeno 20 mesi in vasche di acciaio, in bottiglia per almeno 2 mesi. Messa in commercio a 2 anni dalla vendemmia

COLORE

Rosso rubino, ricco e brillante

ODORE

Naso con ricordi vividi di piccoli frutti rossi, ciliegia e arancia rossa; sentori floreali di viola, peonia e rosa, avvolti in una fine e leggera speziatura

SAPORE

La bocca è piena e avvolgente con ottimo verbo tannico che ne esprime la territorialità. Ottimo in persistenza e finale sapido e fresco

ABBINAMENTI

Sono perfetti in abbinamento con piatti a base di carne e con primi delicati. Ottimi gli abbinamenti con affettati e formaggi stagionati.