

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 VESPOLINA

Vitigno: Vespolina 100%

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: 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: 5400 piante/ettaro

Resa per ettaro: 80 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: 6/8 mesi in vasche di acciaio. Messa in commercio 8 mesi dalla vendemmia

COLORE

Rosso brillante

ODORE

È un intrigante connubio di spezie scure, pepe, cardamomo, chiodi di garofano e zenzero. Ribes rosso, mirtillo e lampone con note floreali tenui e delicate di iris

SAPORE

Fresco e sapido con finale speziato e piccante

ABBINAMENTI

Piatti di carne, verdure dal sapore deciso e formaggi stagionati