

# 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