

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 SELMU

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

Zona di produzione: Boca, 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: Seconda/terza decade di settembre, selezione e raccolta manuale

Vinificazione: Macerazione sulle bucce per circa 2 settimane in vasche di acciaio. Fermentazione malolattica con lieviti autoctoni naturali. Dosaggio solfiti estremamente basso

Affinamento: 8/10 mesi in vasche di acciaio. Messa in commercio dopo 10 mesi dalla vendemmia

COLORE

Giallo intenso dai riflessi ambrati

ODORE

La macerazione sulle bucce arricchisce il mosto di sostanze aromatiche così da ricavare un vino ricco i profumi e creando un bouquet di aromi terziari come la frutta matura e le spezie

SAPORE

È un vino avvolgente e grintoso dalla grande personalità. Si rileva alquanto gastronomico.

ABBINAMENTI

Idoneo all'abbinamento ai piatti territoriali