

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 MARIAPIA

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

Zona di produzione: 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: Subito dopo la raccolta, l'uva viene diraspata e pigiata; il pigiato viene lasciato macerare per 4 giorni a bassa temperatura in vasche di acciaio. Si procede quindi alla torchiatura e all'attivazione della fermentazione del mosto. Al termine della fermentazione alcolica si procede con la sfecciatura e solfitazione.

Affinamento: Affinamento 6/8 mesi in vasche di acciaio. Messa in commercio dopo 4 mesi dalla vendemmia

COLORE

Giallo paglierino

ODORE

Contraddistinto da una importante freschezza, dai profumi di fiori bianchi piccoli di montagna, segue un frutto croccante, frutta gialla e agrumi e un finale di mandorla tostata

SAPORE

Un bianco fragrante. L'ottima sapidità lo rende elegante e beverino

ABBINAMENTI

Antipasti, primi piatti, pesce, carni bianche e formaggi magri