



Carlone

BOCA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ADELE

Le Boca Adele a une couleur rouge grenat vive et brillante. Au nez, des arômes intenses de cerises noires, de framboises mûres, accompagnés de notes florales de violette, d'herbes aromatiques, et des touches épicées de poivre blanc et de clou de girofle. En bouche, l'attaque est souple et élégante, avec une belle acidité équilibrant la richesse du fruit. Les tannins sont fins et bien intégrés, offrant une structure solide et une texture veloutée. La finale est longue, marquée par des nuances de tabac, de cuir et de sous-bois.

Immédiatement après la récolte, les raisins Vespolina et Nebbiolo sont
 égrappés et pressés. Après 15 jours de macération avec remontage quotidien,
 le vin est placé en inox où la fermentation se poursuit. **Heures d'ouverture de notre magasin**
 Lundi - Vendredi 10h00 - 18h30 Samedi 10h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)
 faible de sulfites. 34 mois de maturation, dont au moins 18 mois en Botte.
 Maturation en bouteille pendant au moins 4 mois. Mise sur le marché 3½ ans