

Nom	Boca
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2034
Producteur	Davide Carlone
Style de vin	rond, puissant, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	DOC Boca
Cépages	85% nebbiolo, 15% vespolina
Pourcentage d'alcool	14,50% vol
Description	C'est de la volonté de valoriser un patrimoine historique qu'est née, il y a 30 ans, l'Azienda Agricola Davide Carlone. Le domaine compte aujourd'hui 11 hectares de vignes, notamment grâce à Michela, la sœur de Davide, qui a toujours été à ses côtés. Le domaine familial a des racines profondes ancrées dans une forte tradition familiale qui remontent aux lointaines années 1880. Son histoire est celle d'une passion authentique, qui s'est développée au cours de trois siècles, transmise de père en fils. Des mains expertes se sont succédé au fil du temps, de génération en génération, pour transmettre amour et respect à cette terre habitée par les familles Teruggi et Zanolini, les ancêtres de Davide. L'histoire viticole de la famille se perpétue donc intacte dans la ténacité et le dévouement de ce vigneron désormais expert qui, avec beaucoup d'obstination, entremêle quotidiennement passé et futur, entre valeurs authentiques, traditions anciennes et innovation.



L'Azienda Agricola Davide Carlone est située dans l'Alto Piemonte, au sein du Geopark Sesia-Val Grande, inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco depuis 2013. Cette zone extraordinaire comprend également un parc dans un parc, une autre réserve naturelle sous protection environnementale : le parc naturel du Monte Fenara avec des grottes millénaires qui conservent les restes de l'homme de Neandertal, ainsi que le fossile d'un supervolcan, qui a laissé un terrain vallonné riche en porphyre, où les vins "figli del fuoco" sont forgés. C'est grâce à la particularité de ce sol et au climat de la région que les vins de la cave apparaissent comme quelque chose d'unique et d'une qualité extraordinaire, exprimée par un fort accent minéral et des traits balsamiques. Chez Davide Carlone, le respect de l'environnement est donc primordial. En effet, les vignobles sont situés dans une zone sauvage, entourée de bois habités par une faune riche, et une grande attention est portée à la préservation du territoire et de l'agroécosystème. Les vignobles sont cultivés en utilisant uniquement des matériaux recyclables, tels que le bois et la pierre de la région. En particulier, des poteaux en bois pour soutenir les vignes, des saules pour attacher les sarments et des engrais organiques pour le sol sont utilisés dans tous les vignobles du domaine, tandis que l'utilisation d'herbicides est interdite et remplacée par des pratiques durables de fauchage et d'enherbement.

Le Boca a une couleur rouge grenat vive et brillante. Nez élégant et fin. Nuances de fruits des bois, de prunes noires mûres, d'orange sanguine, d'herbes séchées, de violette, de rose et d'iris. Notes épicées douces de cardamome et de réglisse. La bouche est fraîche et savoureuse. Juste tendue avec une tannicité qui souligne son aptitude au vieillissement. Il se termine avec persistance. Excellent dès à présent, il étonnera au fil des années.

Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Boca, Prato Sesia - Sud, Sud-Ouest - 400 à 460m d'altitude - 2,5ha (0,5ha de 50 ans et 2ha de 15 ans) - Sol riche en porphyre donnant un sol acide et stérile - Guyot
Rendement	4.500 pieds/ha - 70 à 80 quintaux/ha
Vendange	2ème dizaine d'octobre.
Vinification	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 malolactique à température contrôlée a lieu avec des levures indigènes d'origine de notre domaine. Le vin est ensuite mis en bouteille, doit au moins 18 mois en bouteille. Maturité de 24 mois de maturation, doit au moins 18 mois en bouteille. Maturité en bouteille pendant au moins 4 mois. Mise sur le marché 3½ ans après la récolte

