

Nom	Concia
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2028
Producteur	Davide Carlone
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, plutôt minéral, tanins souples, acidité marquée
Cépages	10% nebbiolo, 50% croatina, 40% 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 Concia a une couleur rouge rubis profond et un nez aux arômes de fruits rouges et noirs, d'épices, avec un beau côté floral également. La bouche est gourmande et bien équilibrée. Un vrai régal pour se lancer dans l'univers fascinant de Davide Carlone.

Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande rouge sans sauce et grillade, agneau, gibier, fromages doux
Origine	Boca, Prato Sesia - Sud, Sud-Ouest - 400 à 460m d'altitude - 1 ha de 20 ans - Sol riche en porphyre donnant un sol acide et stérile - Guyot
Rendement	3.000 pieds/ha - 5.000 kg/ha.
Vendange	1ère moitié d'octobre.
Vinification	Immédiatement après la récolte, les raisins sont égrappés et pressés. Après 8 jours de macération et un remontage quotidien, le vin est soutiré et placé dans des cuves en inox où se déroule la fermentation malolactique à température contrôlée avec des levures naturelles. Dosage extrêmement faible de sulfites. Maturation d'au moins 12 mois en cuves inox. Commercialisation deux ans après la récolte.

Fermeture de bouteille nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be
bouchon en liège

Heures d'ouverture de notre magasin

Elevage Licata - 2010 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)

Production 5.000 bouteilles

