

Nom	Nebbiolo Colli Novaresi
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2033
Producteur	Davide Carlone
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, légèrement épicé, plutôt minéral, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	DOC Colline Novaresi
Cépages	100% nebbiolo
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 Nebbiolo a une couleur rouge rubis brillante. Le nez développe des arômes de petits fruits rouges, de cerise et d'orange sanguine. Des notes florales de violette également, de pivoine et de rose, enveloppées d'un piquant fin et léger. La bouche est pleine et enveloppante avec une excellente trame tannique qui exprime sa territorialité. Excellente persistance et finale savoureuse et fraîche.

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 - 1,5 ha de 15 ans) - Sol riche en porphyre donnant un sol acide et stérile - Guyot
Rendement	4.300 pieds/ha - 90 quintaux/ha
Vendange	2ème dizaine d'octobre.
Vinification	Immédiatement après la récolte, les raisins sont égrappés et pressés. Après 15 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 en SO ₂ . Maturation d'au moins 20 mois en cuves inox, au moins 2 mois en bouteille. Commercialisation deux heures d'avance de notre magasin
Fermeture de bouteille	bouchon en liège

