

Nom Vespolina Colli Novaresi

Millésime 2024

Potentiel de garde Jusqu'à fin 2032

Producteur Davide Carlone

Style de vin moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, plutôt minéral, tanins délicats, acidité marquée

Appellation DOC Colline Novaresi

Cépages 100% 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 Vespolina a une couleur rouge brillante; Au nez, on retrouve une combinaison intrigante d'épices, de poivre, de cardamome, de clous de girofle et de gingembre. Groseille, myrtille et framboise avec de subtiles notes florales d'iris. La bouche est délicieusement fraîche et savoureuse, avec une finale épicée. Attention danger !

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 - 0,5 ha de 15 ans) - Sol riche en porphyre donnant un sol acide et stérile - Guyot

Rendement 5.400 pieds/ha - 80 quintaux/ha

Vendange fin septembre

Vinification Macération pelliculaire d'environ 8 jours dans des cuves en inox. Fermentation malolactique avec des levures indigènes naturelles. Dosage extrêmement faible de sulfites. 12 mois en cuves inox. Commercialisation 1 an 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

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

Production 3.000 bouteilles

