

Carlone

BOCA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ADELE

Alleen recyclebare materialen worden gebruikt in de wijngaarden, zoals lokaal hout en steen. Houten palen worden gebruikt om de wijnstokken te ondersteunen, wilgen om de scheuten vast te binden en organische meststoffen voor de bodem. Het gebruik van herbiciden is verboden en wordt vervangen door duurzame maai- en graspraktijken.

De Boca Adele heeft een heldere, briljante granaatrode kleur. In de neus gaan intense aroma's van zwarte kersen en rijpe frambozen gepaard met florale toetsen van viooltjes en aromatische kruiden, en kruidige toetsen van witte peper en kruidnagel. In de mond is de aanzet soepel en elegant, met een goede zuurgraad die de rijkdom van het fruit in evenwicht brengt. De tannines zijn fijn en goed geïntegreerd en bieden een stevige structuur en fluweelzachte textuur. De afdronk is lang, met hints van tabak, leer en kreupelhout.

Direct na de oogst worden de Vespolina en Nebbiolo druiven ontschild en
geperst. Na 15 dagen maceratie met dagelijks overpompen wordt de wijn in
roestvrijstalen tanks gedaan waar malolactische fermentatie bij een
Maagrijp worden de druiven samengevoegd. De druiven worden
gehalte aan sulfieten. 34 maanden rijping, waarvan ten minste 18 maanden in
de Botte. Rijping in de fles gedurende minstens 4 maanden. Op de markt