

Naam	Concia
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Davide Carlone
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, vrij mineraal, soepele tannines, prominente zuren
Druivensoorten	10% nebbiolo, 50% croatina, 40% vespolina
Alcoholpercentage	14,50% vol

Omschrijving

Azienda Agricola Davide Carlone werd 30 jaar geleden geboren uit de wens om het beste te halen uit een historisch erfgoed. Vandaag de dag heeft het landgoed 11 hectare aan wijngaarden, niet in de laatste plaats dankzij Davide's zus Michela, die altijd aan zijn zijde heeft gestaan. Het familiedomein heeft diepe wortels in een sterke familietraditie die teruggaat tot de verre jaren 1880. De geschiedenis is er een van echte passie, ontwikkeld in drie eeuwen en doorgegeven van vader op zoon. Deskundige handen hebben elkaar in de loop der tijd opgevolgd, van generatie op generatie, om de liefde en het respect voor dit land dat bewoond werd door de families Teruggi en Zanolini, de voorouders van Davide, door te geven. De wijnbouwgeschiedenis van de familie blijft intact in de vasthoudendheid en toewijding van deze nu deskundige wijnmaker, die met grote eigenzinnigheid dagelijks verleden en toekomst verweeft, tussen authentieke waarden, oude tradities en innovatie.

Azienda Agricola Davide Carlone is gevestigd in Alto-Piemonte, binnen het Sesia-Val Grande Geopark. Dit park staat sinds 2013 op de UNESCO Werelderfgoedlijst. Het gebied omvat ook het Monte Fenera natuurpark, een beschermd natuurgebied met grotten van duizend jaar oud die Neanderthaler overblijfselen bewaren. Het park bevat ook een supervulkaan fossiel, dat een heuvelachtig terrein vol porfier heeft achtergelaten. Hier worden de "figli del fuoco" wijnen geproduceerd.

Dankzij de unieke bodem en het klimaat van de regio, zijn de wijnen van het wijnhuis uniek en van buitengewone kwaliteit. Ze hebben een sterk mineraal accent en balsamico kenmerken. Davide Carlone hecht veel waarde aan respect voor de omgeving. De wijngaarden liggen in een wild gebied, omringd door bossen vol rijke fauna. Er wordt veel zorg besteed aan het behoud van het land en het agro-ecosysteem.

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 Concia heeft een diep robijnrode kleur en een neus met aroma's van rood en zwart fruit, specerijen en een mooie florale noot. Het smaak is gulzig en goed in balans. Een echte traktatie als je de fascinerende wereld van Davide Carlone wilt verkennen.

Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, lams- en schapenvlees, pelswild, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Boca, Prato Sesia - Zuiden, Zuidwesten - 400 tot 460m hoogte - 1 ha 20 jaar oude wijnstokken - Porfierrijke bodem die een zure, steriele bodem geeft - Guyot
Opbrengst	3.000 wijnstokken/ha - 5.000 kg/ha.
Oogst	Eerste helft van oktober.

Vinificatie

Onmiddellijk na de oogst worden de druiven ontsleed en geperst. Na 8 dagen maceratie en dagelijks overpompen wordt de wijn overgeheveld naar roestvrijstalen vaten waar de malolactische gisting plaatsvindt bij een gecontroleerde temperatuur met natuurlijke gisten. Extreem laag gehalte aan sulfieten. Rijping van ten minste 12 maanden in roestvrijstalen vaten. Twee jaar na de oogst op de markt gebracht.



Flesafsluiting	natuurkurk	Openingsuren van onze winkel	
Opvoeding	12 maanden in inox.	Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00	Vr 9u00 - 17u00 Za 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)