

Naam	Vespolina Colli Novaresi
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2032
Producent	Davide Carlone
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, vrij mineraal, delicate tannines, prominente zuren
Appellatie	DOC Colline Novaresi
Druivensoorten	100% 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 Vespolina heeft een schitterende rode kleur. In de neus is er een intrigerende combinatie van kruiden, peper, kardemom, kruidnagel en gember. Rode bes, bosbes en framboos met subtiele florale tonen van iris. Het smaak is heerlijk fris en smaakvol, met een kruidige afdronk.

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 - 0,5ha 15 jaar oud) - Porfierrijke bodem die een zure en steriele bodem geeft - Guyot
Opbrengst	5.400 planten/ha - 80 kwintaal/ha
Oogst	eind september
Vinificatie	Huidcontact maceratie gedurende ongeveer 8 dagen in roestvrijstalen vaten. Malolactische gisting met natuurlijke inheemse gisten. Extreem lage dosis sulfieten. 12 maanden in roestvrijstalen vaten. Op de markt gebracht 1 jaar na de oogst.
Flesafsluiting	nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be natuurkurk
Opvoeding	Maa 12u00 - 14u00 in 12u30 & 13u30 - 17u00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)
Productie	3.000 flessen

Openingsuren van onze winkel

Maa 12u00 - 14u00 in 12u30 & 13u30 - 17u00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)

