



BOCA DOC "ADELE"

Davide Carbone, Nordpiemont

2017



Tiefgründig, floral, kräuterig, teerig, Granatapfel, fest strukturiert, geheimnisvoll mineralisch.

Waldboden, blaue Blumen und neues Leder sind nur einige der Aromen, die in diesem strukturierten, lebendigen Rotwein vorkommen. Am Gaumen ist er fest und streng, aber von jugendlicher Intensität, mit reifen Marasca-Kirschen, Blutorangen, weissem Pfeffer und Lakritze, die auf fordernde, edle Tannine treffen. Die strahlende Säure sorgt für Ausgewogenheit und Präzision, während eine anregende mineralische Note, die an Feuerstein erinnert, den Abgang abrundet. Enormes Potential.

Land / Region:	Italien / Alto Piemonte
Farbe:	rot
Traubensorte:	Nebbiolo (Spanna), Vespolina
Alkohol in %:	14.5
Böden:	Porphy-Gestein, Urvulkan
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Beton / Grosses Holzfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 15 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinistik:	Tagliatelle mit Steinpilzen und Kräutern, herzhafte norditalienischer Küche



DAVIDE CARLONE

Davide Carbone ist zusammen mit Christoph Künzli von Le Piane quasi der Retter der historischen Appellation Boca. Dieses liegt nordöstlich von Gattinara gelegen, an hoch gelegenen Hängen am Fusse des Naturparks Monte Fenera. Seine äusserst penibel gepflegten Rebberge liegen an nach Süden ausgerichteten Hügeln, inmitten von einem ausgedehnten Waldgebiet, das früher einmal grösstenteils mit Reben bepflanzt war.

Bereits in seinen späten Teenagerjahren bearbeitete Davide Carbone (geb. 1968) einen 1 ha grossen Weinberg mit alten Rebstöcken in Boca, der einer von nur drei noch existierenden Hektar übrig war. In dieser winzigen Appellation, die einst blühte, ist nur noch wenig von den einst ausgedehnten Weinbergen übrig, die vor der Reblaus hier gediehen. Er ist einer der wichtigsten Protagonisten von Boca, indem er Wälder rodet und immer mehr Nebbiolo und Vespolina anpflanzt und somit am Wiederaufbau dieser einst bedeutenden Appellation massgeblich beteiligt ist. Seine Weinberge liegen grösstenteils in der Gemarkung Traversagna in einer Höhe von 400 bis 500 Metern über Meer, also in erstaunlicher Höhe selbst für nordpiemontesische Verhältnisse. Carbone erzeugt naturbelassene und völlig einzigartige Weine, da die Böden und der Untergrund hauptsächlich aus vulkanischem Porphy bestehen, denn die Hügel von Boca sind die Überreste eines einst aktiven Vulkans. Dieser Boden ist sehr brüchig, reich an Mineralien und hat einen niedrigen pH-Wert. Einzigartige Weine von einem leidenschaftlichen, bescheidenen aber sehr talentierten Weinbauern und Weinmacher!