

Vini di produzione delle Cantine del Castello Conti

Vini prodotti nelle Colline dell'Alto Piemonte, a Maggiore in provincia di Novara. I nostri vigneti, vocati alla produzione di Uve Nebbiolo, Vespolina e Uva Rara, beneficiano di un microclima favorevole, un terreno di origine morenica, particolarmente adatto alla produzione di vini corposi e longevi.



BOCA doc

Uno dei piccoli gioielli dell'enologia piemontese, è un vino rosso adatto a grande invecchiamento. Il Boca doc delle Cantine del Castello Conti è composto per il 60/70% da Uva Nebbiolo (Spanna), 20/30% Uva Vespolina e 10% Uva Rara (Bonarda Novarese). Esso si contraddistingue per la scelta enologica aziendale di effettuare un ulteriore affinamento per altri 4 anni, oltre quelli previsti dal disciplinare, per offrire un vino con le giuste caratteristiche organolettiche di bevibilità.

Ha un colore rosso rubino brillante con leggere sfumature di granato tendenti all'arancio. Vino dal profumo intenso e persistente con sentori floreali, aromi speziati. Il lungo invecchiamento gli conferisce un gusto asciutto, vellutato con componente tannica ben integrata.

È l'accompagnamento ideale per secondi piatti importanti, di carni rosse, selvaggina e cacciagione, stufati, stracotti e formaggi stagionati.

Gradazione alcolica: 12,50% vol.
Temperatura di servizio: 20°
Bottiglia 0,75 lt. – Magnum 1,50 lt.



COLLINE NOVARESI ROSSO doc

Il Colline Novaresi Rosso doc, composto per 50% di Uva Nebbiolo e 50% di Uva Vespolina, nasce dai vigneti di proprietà della famiglia Conti. Durante la vendemmia a inizio ottobre i grappoli migliori vengono rigorosamente selezionati e immediatamente pigiati. La macerazione medio-lunga delle vinacce, la fermentazione a temperatura controllata e la breve maturazione in botti di legno con successivo affinamento in vasche e in bottiglia rendono questo vino generoso e invitante.

Ha un colore rosso granata di media intensità, arricchito da un profumo intenso, lievemente etereo con note speziate.

Il suo gusto asciutto, di buona compostità e con gradevole retrogusto amarognolo lo rendono particolarmente adatto all'abbinamento con primi piatti importanti con ragù di carne, pollame nobile, carni rosse stufate al forno, arrosti e formaggi semistagionati.

Gradazione alcolica: 12,50%
Temperatura di servizio: 18-20°
Bottiglia 0,75 lt.

Le Cantine del Castello Conti propongono inoltre una selezionata gamma di vini piemontesi DOC e DOCG a produzione limitata.

ROSSI: Barbaresco, Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Brachetto, Novello...

BIANCHI: Arneis, Chardonnay, Erbaluce Caluso, Moscato Asti, Passito...

SPUMANTI: Brut metodo champenois, Erbaluce Caluso...DISTILLATI e LIQUORI.



CANTINE del CASTELLO CONTI snc
Via Borgomanero 15 - Maggiore (Novara) ITALY
Tel. +39.0322.87187 - Fax +39.0322.87853
www.castelloconti.it - info@castelloconti.it