



# Boca

Boca DOC 2011

**Le Piane**

---

Il Boca DOC de Le Piane viene prodotto nei vigneti della Traversagna, nei pressi del comune di Prato Sesia, con uve di Nebbiolo e di Vespolina. Boca è la zona viticola più a nord-est e più alta del Piemonte, si trova tra la Valsesia ed il lago d'Orta tra le ultime colline delle Prealpi, e vanta una tradizione viticola molto ricca e antica. Infatti era la regione più avanzata e importante d'Italia e da essa partivano importanti impulsi per lo sviluppo di una moderna cultura del vino.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Boca
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2011
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Piemonte
<b>Localizzazione</b>	Traversagna
<b>Vitigno</b>	Nebbiolo 85% ;vespolina 15%
<b>Gradazione</b>	13.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino intenso, con riflessi purpurei
<b>Gusto</b>	Strutturato e potente, elegante e complesso, con un finale lungo e persistente
<b>Profumo</b>	Aromi di violetta, frutti di bosco, agrumi e melograno, delicati sentori balsamici e di tabacco
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina
<b>Temperatura di servizio</b>	18° - 20° C

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Gambero Rosso 3 biccheri rossi ;Bibenda 5 Grappoli ;Vitæ AIS 4 Viti ;Slowine Gran Vino

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	400 - 470 m m
<b>Tipologia terreno</b>	ghiaia porfida di origine vulcanica
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità impianto</b>	2000 - 5000
<b>Età ceppi</b>	30 - 50 anni
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione e macerazione sulle bucce per 30 giorni. Utilizzo di lieviti indigeni
<b>Maturazione</b>	36 - 48 mesi in botte grande di rovere di Slavonia
<b>Affinamento</b>	12 mesi in bottiglia