



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

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

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

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