



Boca Vigna Cristiana 2015

Denominazione di Origine Controllata - Vino biologico

Zona di Produzione

Il vino è prodotto esclusivamente con uve provenienti dal vigneto denominato Vigna Cristiana, sito in regione Traversagna, nei Comuni di Boca e Prato Sesia, in Alto Piemonte.

Composizione Varietale	Nebbiolo 70%, Vespolina 20%, Uva Rara 10%
Forma di allevamento	Vigna a Guyot e a Silvoz
Età dei vigneti	50 anni
Estensione dei vigneti	3 ettari
Terreno	roccioso porfirico
Resa per ettaro	40 q/ha

Vinificazione e produzione

L'uva, coltivata secondo i metodi dell'agricoltura biologica, viene sottoposta a vendemmia con l'eliminazione dei grappoli ed acini che non abbiano completato a perfezione il processo di maturazione. Dopo la pigiatura, la fermentazione viene attivata con lieviti indigeni con il metodo del *pie'de cave* e si protrae poi per circa 20 giorni. Successivamente il vino viene travasato in botte e sottoposto poi a travasi annuali per eliminare i depositi fecciosi. Il Boca Vigna Cristiana, invecchiato per tre anni in botti di rovere, viene in seguito imbottigliato nella sede aziendale e affinato in bottiglia per almeno 12 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Vista	Il colore è un granato intenso.
Olfatto	Il naso è complesso con profilo evoluto e note balsamiche e di frutta matura. Sentori terrosi di sottobosco, fogliame, tabacco e noti richiami ferrosi.
Gusto	I tannini, decisi ma eleganti, concorrono alla definizione di un vino di grande equilibrio, molto persistente grazie alla nota sapida e piacevolmente amaricante e di qualità eccellente. Vino strutturato, di corpo. Armonico.

Caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico	12,5% vol.
----------------------	------------

Bottiglie prodotte	1752
---------------------------	------

Abbinamenti gastronomici

Primi piatti, in particolare risotti ricchi di struttura. Secondi saporiti di carne, salumi, cacciagione. Formaggi stagionati.

Sul Podere ai Valloni

Il Podere ai Valloni è una realtà storica dell'Alto Piemonte, primo produttore registrato di Boca DOC dal 1980. Il vigneto, condotto in regime di agricoltura biologica certificata, radica sulle rocce del Supervulcano della Valsesia, porfidi dal caratteristico colore rosso-violaceo che donano le peculiari caratteristiche di eleganza e mineralità ai nostri vini. Vini che sono prodotti esclusivamente con le uve di nostra produzione con una resa per ettaro volutamente molto bassa, a privilegiare la qualità rispetto alla quantità.

