

Vino Rosso Peperi 2022

Vino biologico

Composizione Varietale	Vespolina 70% - Nebbiolo 30%
Forma di allevamento	Vigna a Guyot e a Silvoz
Età dei vigneti	35 anni
Estensione dei vigneti	3 ettari
Terreno	roccioso porfirico
Resa per ettaro	70 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. La fermentazione, attivata con lieviti indigeni da *pie'de cuve*, dura 5-7 giorni. Il vino, elevato 6 mesi in acciaio e altri 6 mesi in barrique di terzo passaggio, viene poi affinato 2 o 3 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

<i>Vista</i>	Colore rosso rubino intenso.
<i>Olfatto</i>	Il naso è abbastanza complesso ed evidenzia la tipica speziatura pepata della vespolina oltre a sentori floreali e vinosi.
<i>Gusto</i>	Il palato è fresco con finale salino. Ritorna la speziatura varietale tipica. Il tannino è presente ma non aggressivo. Vino di corpo con un buon equilibrio ed una altrettanto buona persistenza.

Caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico 14% vol.

Bottiglie prodotte 1200

Abbinamenti gastronomici

Salumi e formaggi tipici del territorio, antipasti anche speziati.

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.

