

Vino Rosso Sass Russ 2020

Vino biologico

Composizione Varietale	Nebbiolo 70% - Vespolina 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 cue*, dura 4 giorni sulle bucce, per poi concludersi in bianco. Il vino, elevato 6 mesi in acciaio, viene poi affinato alcuni mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

<i>Vista</i>	Il colore è rosso rubino.
<i>Olfatto</i>	Il naso è fruttato, con note di marasca, frutti rossi e la speziatura tipica della Vespolina.
<i>Gusto</i>	Il vino è caratterizzato da buone sapidità ed acidità che rispecchiano le caratteristiche del terreno. Il tannino è presente ma non aggressivo. Buoni anche l'equilibrio e la persistenza. Abbastanza strutturato.

Caratteristiche chimiche

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

Bottiglie prodotte	6000
--------------------	------

Abbinamenti gastronomici

Salumi e formaggi tipici del territorio; ottimo anche con primi piatti e carni non troppo strutturati. Perfetto a tutto pasto, si presta bene ad essere consumato anche d'estate, servito fresco.

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.

