



laVINIum - degustazioni

Collegamenti:

Boca 1998

Tipologia.....: D.O.C. rosso
 Vitigni.....: nebbiolo, vespolina, uva rara
 Titolo alcolometrico.....: 13%
 Produttore.....: LE PIANE - Azienda Agricola Le Piane
 Prezzo.....: E (da 15,01 a 25,00 Euro)



E-mail:

Nome :

Sesso: Seleziona ▼

Data di nascita:

gg/mm/aaaa

Provincia:

Degustazioni

Produttori

Doc e Docg

Editoriali

Dop e Igp

Vitigni

Mondovino

Vini al Market

Notizie/eventi

Composizione

Recensioni

Enciclopedia

Scritti sul vino

Gente a cena

Strade del vino

Simposi

Mostre e Fiere

Boca è un piccolo paese in provincia di Novara, situato ad un'altitudine di circa 400 mt., circondato da colline coltivate a vigneto o boschive. In queste zone la cultura della vite esisteva già ai tempi della colonizzazione romana, anche se, ovviamente, in forma rudimentale ed estremamente lontana da quella odierna.

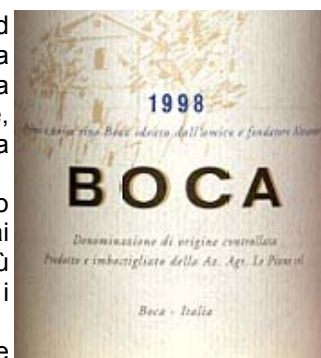
Attualmente il vino di Boca sta progressivamente acquistando notorietà, grazie alle sempre migliori tecnologie vitivinicole e ai moderni sistemi di vinificazione. Il sistema di allevamento più adottato è quello a spalliera, perfetto per la lavorazione con i macchinari.

L'azienda Le Piane produce questo Boca davvero interessante e ben fatto, dall'aspetto coerente con la tipologia: colore granato medio, discretamente compatto, buona consistenza, evidenziata dal perfetto equilibrio alcolico/glicerico determinato dai numerosi archetti e lacrime presenti sulla parete del calice.

Al naso si presenta mediamente intenso, con sentori di fiori carnosì e frutta matura, prugna in particolare; segue poi un delicato speziato e note eteree, tabacco e cuoio.

Al gusto è intenso, caldo, di buon corpo, tannini levigati e per nulla aggressivi, buon equilibrio e un'acidità ancora ben presente. Vino di buona spalla, per nulla seduto, in grado di evolvere ancora nei suoi già evidenti caratteri terziari. Le sensazioni retrofattive riportano alla ribalta la prugna sotto spirito, il tabacco e una leggera percezione di liquirizia. Un vino riuscito, che ben rappresenta questa tipologia. Sfiora le quattro chiocciolate.

Servitelo a 18° in calici ampi con taglierini al sugo di arrosto, spaghetti alla chitarra al ragù di agnello, gallina al vino rosso, pernice in umido, fagianella in casseruola, oca alla contadina.



Roberto Giuliani

Voto: @@@ (degustazione in data: 04/2003)

Siti amici

© 2000-2006 **laVINIum.com** - Tutti i diritti riservati

E' vietata la copia anche parziale del materiale presente in questo sito.
Il collegamento al data base della guida è vietato senza esplicita autorizzazione
della direzione editoriale.
lavinium@lavinium.com

