

LE PIANE

Via Cerri, 10 - Località Le Piane - 28010 Boca (NO) - Tel. 348 3354185
Fax 0041 338 8470007 - www.bocapiane.com - info@bocapiane.com

Anno di fondazione: 1998

Proprietà: Christoph Künzli

Fa il vino: n.d.

Bottiglie prodotte: 20.000

Ettari vitati di proprietà: 6,5 + 0,5 in affitto

Vendita diretta: sì

Visite all'azienda: su prenotazione

Come arrivarci: dalla A4 uscire allo svincolo di Romagnano Sesia-Ghemme, proseguire sulla SP31 in direzione di Boca.

Cosa possiamo dire della vigna Le Piane di Boca? Che è la più bella del mondo. Esagerati? Mica poi tanto, considerando la cura, il paesaggio, la storia e il fascino dei vini che con passione Christoph Künzli produce. Qualche anno fa la zona era destinata all'estinzione, ma grazie all'impegno di nuovi giovani produttori contagiati dal successo dell'azienda Le Piane, tutto ha ripreso vita. I vini presentati quest'anno sono di ottima qualità, emerge su tutti il Boca, vino di grande personalità che trae dai particolarissimi terreni porfidici le sue caratteristiche minerali. Un grande vino sul podio quindi, ma anche un invito a visitare questa zona, per troppo tempo trascurata.

BOCA 2004



Tipologia: Rosso Doc - Uve: Nebbiolo 85%, Vespolina 15% - Gr. 13% - € 36 - **Bottiglie:** 10.000 - Rubino limpido con sfumature granato, profilo olfattivo esemplare per fascino e finezza. Fiori, rosa e viola. Frutta, sottobosco e agrumi, anche canditi. Spezie, abbondanti ma finissime e soprattutto mineralità. In bocca è ancora giovane ma decisamente equilibrato con fiero sapore minerale. Gusto

pieno, corposo, ma contraddistinto da finezza e grande prestigio. Un vino di splendida impronta territoriale che nasce dai porfidi rosa delle colline di Boca. 3 anni in botti da 20 hl. Eccellente con il fagiano tartufato.

COLLINE NOVARESIS ROSSO 2006



Tipologia: Rosso Doc - Uve: Croatina 70%, Nebbiolo 30% - Gr. 12,5% - € 24 - **Bottiglie:** 6.000 - Colore rubino con tonalità porpora, olfatto ricco e articolato, molto suadente. Ribes e ciliegia, sfumature di fiori e profondità minerale. Si distingue al gusto con grande e netta sapidità che sfuma nella piacevole e lunga persistenza. Da vecchie vigne, matura 18 mesi in tonneau. Costata di manzo.

COLLINE NOVARESIS ROSSO LA MAGGIORINA 2006



Tipologia: Rosso Doc - Uve: Nebbiolo 50%, Croatina 30%, Uva Rara 10%, Vespolina 10% - Gr. 12% - € 9 - **Bottiglie:** 3.000 - Rubino intenso, di notevole trasparenza. Si concede all'inizio soprattutto floreale di peonia e iris. Segue frutta rossa matura, pepe bianco e cannella. Gusto vivo e fresco, netta corrispondenza con l'olfatto. Chiude con tannino intrigante. Da viti coltivate a maggiorina. Solo acciaio. Gnocchi al formaggio.

UGO LE

Via del Molino, 10 - 12057 Neive (CN) - Tel. 0173 677914 - Fax 0173 677914 - www.ugolequio.it - info@ugolequio.it

Anno di fondazione: 1981

Proprietà: Ugo Lequio

Fa il vino: n.d.

Bottiglie prodotte: 25.000

Ettari vitati di proprietà: n.d.

Vendita diretta: sì

Visite all'azienda: su prenotazione

Come arrivarci: dalla A21 uscire ad Asti est, in direzione di Neive; l'azienda si trova a Neive Borgonuovo, d.

Il più raffinato négociant di Langa ci aveva lasciato il vino più prestigioso, il Barbaresco Gallina. Lo recensiamo quest'anno, insieme al Gattinello, due vini di alto livello, che dimostrano come Ugo Lequio sia un vinificatore di una delle vigne più storiche e vocate di Langhe, quando serve. Lo conferma la Barbera Gallina, che rispetta le tipologie della sua tipologia. Prezzi ottimi, visto il livello.

BARBARESCO GALLINA 2004

Tipologia: Rosso Docg - Uve: Nebbiolo 100% - Eleganze classiche, ma prive d'austerità: fruttato, mentazioni speziate. Con quel corpo e quel tartufo. Botti. Fagiano all'uva.

BARBERA D'ALBA SUPERIORE GALLINA 2006

Tipologia: Rosso Doc - Uve: Barbera 100% - Punta su sentori di ciliegia e ribes maturi, profumo grande: freschissima, concentrata, forte, sapida. Botti. Filetto al tartufo nero.

BARBARESCO GALLINA 2005

Tipologia: Rosso Docg - Uve: Nebbiolo 100% - Più incline a fulgori giovanili di marasca e fragole di sviluppi evolutivi. Tannini eccellenti su una struttura. Botti. Capriolo al ginepro.

BARBERA D'ALBA 2007 - € 9

Semplice ed estroversa: mora, susina, felce, sottile cantante di bacche, con saggia sapidità che stuzzica il palato. Raschera.

LANGHE ARNEIS 2007 - € 8,50

Tutto in leggerezza: dal biancospino alla pera, dal fieno al fieno. Fresco, sa di frutta acidula con vivacità di bergami di fiume.