

SCHEDE TECNICHE - LE PIANE - BOCA

I VINI



I nostri vini partono da una meticolosa selezione in vigna durante la vendemmia con personale altamente istruito che fa arrivare in cantina solo i grappoli migliori già ripuliti di ogni acino imperfetto. Questo ci da la possibilità di fare vini il più naturale possibile seguendoli con il nostro gusto e sensibilità in tutti loro dettagli per produrre vini equilibrati, armonici e di grande potenzialità.

SCHEDE TECNICHE - LE PIANE - BOCA

"Maggiorina" Vino Rosso



Questo è un vino fruttato, minerale e speziato prodotto con uve Croatina, Nebbiolo e altre 10 varietà di uve autoctone che vengono raccolte nei vecchi vigneti (producendo un frutto di elevata qualità nella sua poca quantità) a "Maggiorina" e vinificato insieme. Il nome deriva dal tradizionale sistema di impianto esistente da secoli formato da tre viti che si sviluppano ai quattro punti cardinali. Questo sistema chiamato "Maggiorina" venne perfezionato dal architetto Antonelli (progettista della "Mole Antonelliana") nato a Maggiora, comune appartenente alla zona di produzione Boca DOC. Oggi questo sistema non è più compatibile con le esigenze agronomiche moderne, ma noi ne rimaniamo legati, riconoscendogli fascino e pregio.

Potenziale di maturazione 2-4 anni. Produzione media: 15000 bottiglie.
Grado alcolico 11.5-12.5% Vol., Acidità totale 5.3-5.5 g/l
Primo anno di produzione 1999

Uvaggio: 40% Nebbiolo / 40% Croatina / 5% Vespolina
15% 9 altre uve autoctone, anche di bacca bianca

Vigneti: Resa al ettaro ca. 60 quintali/ha

Vigneti nel comune di Boca e Prato Sesia altezza tra 400 a 450 msm a forma di allevamento "Maggiorina", vecchio sistema che si lavora solo a mano perché non transitabile con macchine. Vigneti tra i 40-100 anni. Superficie ca. 2 Ha.

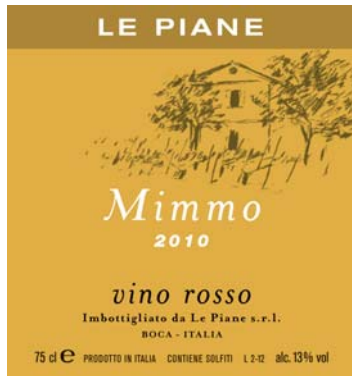
Vinificazione:

Raccolto i primi di ottobre. Fermentazione e macerazione sulle bucce 4-5 giorni in tini chiusi di acciaio inox di 25-50hl con un rimontaggio al giorno. Dopo la pressatura, permanenza in tini di acciaio per un anno, poi imbottigliamento.



SCHEDE TECNICHE - LE PIANE - BOCA

"Mimmo" Vino Rosso



Alcune partite di Boca maturano un poco prima di altre, senza perderne le caratteristiche fondamentali, così assemblandole con un 30% di Croatina nasce "Mimmo", chiamato così per onorare una grande e cara persona che ha collaborato con noi nella crescita qualitativa di questi anni. Mimmo è stato voluto e pensato come vino per aprire una strada nuova legando tra loro le uve più conosciute di queste zone. Di facile approccio consente l'avvicinamento al più complesso Boca DOC in maniera facile ed economicamente più accessibile.

Potenziale di maturazione 3-6 anni. Produzione media: 12'000 bottiglie.

Grado alcolico 12.5-13.5% Vol., Acidità totale 5.3-5.6 g/l

Primo anno di produzione 2010

Uvaggio: 65% Nebbiolo / 5% Vespolina / 30% Croatina

Vigneti: Resa al ettaro ca. 50 quintali/ha

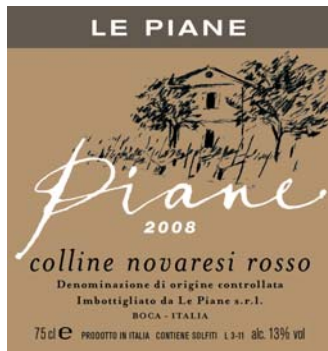
Nebbiolo e Vespolina di nuovi impianti degli anni 1998-2004 a 450-500 m.s.l.m. Croatina di viti centenari su Montalbano e Santuario a 500 m.s.l.m. Su suoli porfidi di origini vulcanici frantumati. Le partite di Boca nascono dagli stessi vigneti dove si produce il Boca con le stesse caratteristiche qualitative, la divisione fra Boca DOC e Mimmo avviene dopo due anni di invecchiamento in botti grandi di rovere.

Vinificazione:

Fermentazione del Nebbiolo con macerazioni lunghe di 30 giorni in vasche piccole di acciaio con follatura a mano, maturazione in botti grandi di rovere di slavia (28hl) per due anni fino al imbottigliamento, Croatina e Vespolina, fermentazione con macerazione breve di 5-6 giorni in botte di legno aperta e follature a mano, maturazione un anno in tonneau di rovere tronçais e un anno in grande botte di rovere di slavia (28hl).

SCHEDE TECNICHE - LE PIANE - BOCA

"Piane" Colline novaresi DOC



L'uva Croatina, da molti sottovalutata, raggiunge a Boca ottimi livelli di qualità. Questa considerazione ci ha spinti a selezionare le migliori uve di questa varietà, provenienti dai vecchi vigneti (100 anni) situati nelle posizioni storiche di Montalbano, Traversagna e Santuario. La Croatina ricca di tannini si addolcisce nei tonneaux. Aromi di bacche scure, ciliegia, tabacco e frutto maturo si riuniscono in bocca a una pienezza sapida. Prende il nome dell'azienda e vuole essere il nostro contributo a rivalutare un'uva sempre presente e poco considerata.

Potenziale di maturazione 5-10 anni. Produzione media: 7'000 bottiglie
Grado alcolico 13.0-14.0% Vol., Acidità totale 5.5-5.7 g/l
Primo anno di produzione 2001

Uvaggio: 90% Croatina
5% Nebbiolo, Vespolina e altre uve autochtone

Vigneti: Resa al ettaro ca. 40 quintali/ha

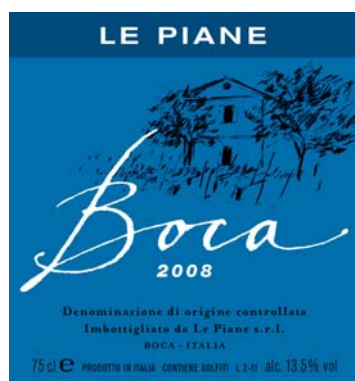
Selezione dei più vecchi vigneti nel comune di Boca e Prato Sesia altezza tra 450 a 500msm a forma di allevamento "Maggiorina", vecchio sistema che si lavora solo a mano perché non transitabile con macchine. Vigneti tra i 70-100! anni. Sono in prevalenza due i vigneti dove vengono selezionati le uve in alta quota sul Montalbano (in cima di una collina) vigneto piantato nel 1917!!! e l'altro in località Santuario, vigneto che ha più di 50 anni. Tutti due vigneti sono ben ventilati essendo in alta collina. I terreni sono acidissimi fatti totalmente di ghiaia porfida (di origine vulcanica) leggermente rosso pieno di minerali. Terreni senza sostanza organica e senza calcio! Vigneti ca. 1.5 Ha.

Vinificazione:

Raccolto prima o seconda decade di ottobre. Fermentazione e macerazione sulle bucce 6 giorni in un tino aperto di legno 25hl e tini inox aperti da 20hl con follature manuali e rimontaggi. Dopo la pressatura permanenza di un anno in tonneaux (doppia barrique di 450litri) nuove e usate, nel secondo anno in botte di legno di rovere di slavia di 20-28hl. Malolattica in legno, imbottigliamento 2 anni dopo la vendemmia.

SCHEDE TECNICHE - LE PIANE - BOCA

BOCA DOC



BOCA DOC per disciplinare ha più tipologie di uve, il Re Nebbiolo (85%) che trova in questa zona la sua eccellenza. Vespolina (15%) che accompagna il Re nel suo invecchiamento anche come parente stretto. La Vespolina è un uva molto difficile da allevare, è sensibile al tempo umido e alle malattie, spesso ha rese basse, ma tutto questo non ci fa smettere di coltivarla perché conferisce ai nostri vini una grande speziatura, un pò di grasso, fiori che fanno pensare al miele e sostiene senza coprire la struttura del Nebbiolo. La tradizione ci ha insegnato che la Vespolina è fondamentale a Boca e noi lo possiamo confermare con la nostra esperienza. BOCA DOC è un vino che necessita un lungo invecchiamento. Evolve il suo carattere deciso dopo 3-4 anni di permanenza in botti di legno. La mineralità dei terreni porfidici e la struttura unica dei Nebbioli si riuniscono nel "Boca" facendone un vino pieno ed espressivo. Si colgono aromi di violetta, frutti di bosco maturi e melograno che sfumano nella liquirizia e nel tabacco. In bocca la potenza e l'eleganza della seta creano si riuniscono in un gioco affascinante, per terminare con una coda lunga e lievemente amarognola. La grande complessità lascia scoprire sempre nuove sfumature.

Potenziale di maturazione oltre 10 anni. Produzione media: 10'000 -15'000 bottiglie
Grado alcolico 12.5-14% Vol., Acidità totale 5.4-6.5 g/l
Primo anno di produzione 1998

Uvaggio: 85% Nebbiolo / 15% Vespolina

Vigneti: Resa al ettaro media 30-40 quintali/ha.

Vigneti vecchi 30 anni uno sulla Traversagna, comune di Prato Sesia, altezza tra 400 e 450 msm (0.4ha), l'altro alle Piane (vecchio vigneto di Antonio Cerri) che ha più di 50anni tra 420-470msm (0.3ha). Allevamento in filari con ca. 2000 piante al ettaro con allevamento guyot semplice. Vigneti di nuovo impianto (1998-2004) in zone più vocate di Boca (Mottosergo, Meridiana, Valvecchi e Traversagna). Allevamento moderno con filari con ca. 5000 piante al ettaro con allevamento guyot semplice. I terreni sono a pH basso e consistono totalmente di ghiaia porfida (di origine vulcanica) leggermente rossi pieni di minerali. Terreni senza sostanza organica e calcio! Superficie 4.5 Ha.

Vinificazione:

Fermentazione e macerazione sulle bucce 30 giorni in un tino aperto di legno 25hl e in tini aperti di acciaio da 20hl con follature manuali per 1-2 volte al giorno. Lieviti indigeni. Dopo la pressatura, malolattica spontanea (in primavera) e permanenza in botte grande di 20hl-28hl di rovere di slavia per tre o quattro anni, l'affinamento in bottiglia per un anno.

| | | | | |
|--|--------------------|-----------------------|------------------------|--------------------|
| 2006: Produzione 13'000 bott. Vendemmia 6.-8.10.2006 | Alc. Vol. 12.4% | Ac. Tot. 5.36 mg/l | Estratto 26.57 mg/l | Solfiti 59 mg/l |
| 2007: Produzione 18'000 bott. Vendemmia 23.-27.9.2007 | 13.6% | 6.46 mg/l | 29,53 mg/l | 63 mg/l |
| 2008: Produzione 10'000 bott. Vendemmia 23.-27.10.2008 | 14.0% | 6.20 mg/l | 29.08 mg/l | 78 mg/l |
| 2009: Produzione 13'000 bott. Vendemmia 26.-30.09.2009 | 13.8% | 5.96 mg/l | 26.22 mg/l | 75 mg/l |

SCHEDE TECNICHE - LE PIANE - BOCA

