

## Le Piane

Via Cerri, 10 - Località Le Piane - 28010 Boca (NO)

Tel. 348 3354185 Fax 0322 1958027

info@bocapiane.com

www.bocapiane.com

Anno di fondazione: 1998 Proprietà: Christoph Künzli

Conduzione enologica: Christoph Künzli Conduzione agronomica: Nicola Del Boca

Bottiglie prodotte: 45.000 Ettari vitati: 10

Vendita diretta: Sì Visite in azienda: Sì Viticoltura: Biologica

Quanto sia stata fondamentale per il dimenticato territorio di Boca la presenza e il lavoro di Christoph Künzli lo sanno anche i porfidi che caratterizzano il suolo di questo territorio. Inutile quindi cadere nella retorica per ricordare ancora i suoi meriti. Vogliamo lasciar parlare i vini. Il Boca 2010 è splendido, un vino con un carattere unico, un'impronta territoriale fantastica. Lo consigliamo come autentico riferimento per chi vuole avvicinarsi al Nebbiolo del Nord Piemonte. Superbi i due vini rossi, che per scelta meditata di Christoph non rivendicano denominazione alcuna. Prosit.

## · BOCA 2010

Rosso Doc - Nebbiolo 85%, Vespolina 15% - Alc. 13% - € 45 - Bt. 9.000

Campione di forte personalità, il Boca di Christoph è il paradigma del Boca. Granato da manuale, di incredibile luminosità. Olfatto che cattura, salmastro, ferroso, agrumato, si sentono profumi di radici e rose insieme, piccoli frutti di bosco. Incredibile coerenza con il naso, risaltano al gusto un'infinità di sensazioni tutte giocate su un gradevole equilibrio. La morbidezza è sinuosa ma la sapidità vince, regalando una persistenza interminabile. Matura per 36 mesi in botte grande. Faraona al forno.

## · PIANE 2011

Rosso - Croatina 90%, altre varietà 10% - Alc. 13,5% - € 25 - Bt. 7.000

Piane, un vino, una vigna, una storia. Viti centenarie, allevamento alla maggiorina, vitigno ricco e generoso di estratti, un terroir unico. Tutto questo in un bicchiere. Colore porpora intenso, ricchi e articolati sentori balsamici e di frutta, mora, cassis, mirtillo. Dolci speziature con finale balsamico. Bocca suadente, morbidezze e durezza in dialogo. Lunga evoluzione. Matura per 24 mesi in botte grande. Guancia al vino.

## · MIMMO 2011

Rosso - Nebbiolo 65%, Croatina 30%, Vespolina 5% - Alc. 13% - € 20 - Bt. 10.000

Seconda annata per Mimmo, vino rosso dedicato al primo collaboratore nella vigna delle Piane. Granato luminoso. Eleganti e precisi profumi di rosa, glicine, arancia e piccoli frutti scuri. Gusto che rivela carattere e personalità, sapido con buon equilibrio, freschezza e solida mineralità. Matura per 24 mesi in botte di rovere di Slavonia da 28 ettolitri. Costata di manzo.