

Le Piane

Piazza Matteotti, 2
28010 Boca (NO)
Tel. 348 8727451
info@bocapiane.com
www.bocapiane.com

Proprietà:
Società Le Piane
Condizione enologica:
Christoph Kuenzli
Condizione agronomica:
Nicola Del Boca
Viticultura:
Biologica
Ettari vitati:
10
Bottiglie prodotte:
50.000
Vendita diretta:
Sì
Visite in azienda:
Sì
Anno di fondazione:
1998

La stima che ci lega a Christoph è nota. Nelle varie edizioni della guida abbiamo raccontato del suo impegno per il Boca, una dedizione rivolta non solo alla propria azienda, ma a fare rinascere l'intera denominazione e a valorizzarla. Quest'anno vorremmo scrivere di Giampi e Chiaretta, i principali collaboratori nella conduzione e nella promozione, anche se il termine è riduttivo: i nostri due amici sono qualcosa di più. La passione e la competenza di lui, unita all'efficienza di lei, hanno arricchito la filosofia delle Piane. Giampi è onnipresente e vulcanico, dotato di energia e capacità di coinvolgimento. Ci chiediamo: sono gli effetti del Boca o del Lambrusco, visto che coltiva anche questa passione?

202

TTTT

BOCA 2016

Rosso Doc - Nebbiolo 85%, Vespolina 15%
Alc. 13% - € 58 - **Bt.** 12.000
Granato classico di splendida luminosità. Profumi abbondanti e persuasivi, un richiamo netto all'identità del terroir riconoscibile nella sfumatura di arancia amara, anice e conifera; vira su toni salmastri di iodio e olive in salamoia. Emergono le spezie, insieme a ricordi di ruggine, rabarbaro e genziana. In bocca freschezza e gustosa sapidità si confrontano con il nobile tannino; la morbidezza è complice della lunga persistenza. Ricco di personalità e di grande pregio. Da aspettare nel tempo per dividerne l'estrema longevità. Matura per 48 mesi in botte di rovere di Slavonia da 30 ettolitri. Faraona in cassetta.

TTTT

PIANE 2017

Rosso - Croatina 90%, Vespolina 10%
Alc. 14% - € 36 - **Bt.** 6.500
Colore di grande concentrazione porporina, un velluto dalla sinuosa consistenza. Olfatto accattivante, dominato dalla multiforme espressione fruttata, che ricorda amarena, gelatina di lampone, susina e cenni di ciliegia sotto spirito; seguono intriganti sfumature di mandorla e nuance balsamiche di mentolo. Al palato risulta morbido e avvolgente, caldo e di proporzionata struttura. Una inaspettata freschezza dona tono e vigore al sorso, dai tannini distesi e intensa sapidità. Da viti centenarie di croatina, per 12 mesi in botti da 50 ettolitri. Pollo alla cacciatora.

TTT

MIMMO 2017

Rosso - Nebbiolo 65%, Croatina 30%, Vespolina 5%
Alc. 13,5% - € 22 - **Bt.** 12.000
Magnifico ed esuberante granato, netto e compatto. Stuzzicante nelle immediate abbondanze di agrumi, frutti rossi in gelatina, confettura di ramassin e sbuffi vegetali. Intrigante la speziatura di pepe nero accompagnata da sfumature di iodio. Beva immediata, di intensa freschezza e tannino proporzionato; gode di ottimo equilibrio e persistenza sapida. Riposa in botti di rovere da 28 ettolitri per 2 anni. Agnolotti al ragù.

Le Pianelle

Vila Forte, 25
13862 Brusnengo (BI)
Tel. 015 985111
info@lepianelle.com
www.lepianelle.com

Proprietà:
Dieter Heuskel e Peter Dipoli
Condizione enologica:
Cristiano Garella
Condizione agronomica:
Andrea Zanetta
Viticultura:
Albasso impatto ambientale
Ettari vitati:
5
Bottiglie prodotte:
15.000
Vendita diretta:
Sì
Visite in azienda:
Sì
Anno di fondazione:
2007

Siamo nel cuore della zona del Bramaterra, nel comune di Brusnengo dove nel 2004 il teutonico Dieter Heuskel e l'atesino Peter Dipoli acquistarono un vigneto abbarbicato con tanta storia alle spalle. Un po' di passione, un po' per sfida iniziarono la loro avventura in Alto Piemonte riportando a vita nuova la vigna insieme alle altre parcelle acquisite negli anni successivi raggiungendo 5 ettari vitati. Un percorso virtuoso al quale hanno collaborato diverse figure preparate e attente: Andrea, appassionato e competente conduttore delle vigne, che cura in ogni particolare Cristiano Garella, esperto consulente cantina; Fabio Zambolin, che coltiva tutto il campo, oltre a essere un valido produttore a Cossato.

203

PIEMONTE