

# Boca Vigna Cristiana 2011

## Denominazione di Origine Controllata

### Zona di Produzione

Il vino è prodotto esclusivamente con uve provenienti dal vigneto denominato Vigna Cristiana, sito in regione Traversagna, nei Comuni di Boca e Prato Sesia

### Composizione Varietale

Nebbiolo 70%-Vespolina 20%-Uva Rara 10%

### Forma di allevamento

Vigna a Guyot e a Silvoz

### Età dei vigneti

50 anni

### Estensione dei vigneti

3 ettari

### Terreno

roccioso porfirico

### Resa per ettaro

40 q/ha

### Vinificazione e produzione

L'uva, coltivata secondo i metodi dell'agricoltura biologica, viene sottoposta a vendemmia con l'eliminazione dei grappoli ed acini che non abbiano completato a perfezione il processo di maturazione. Dopo la pigiatura e la fermentazione, protratta per 7-9 giorni, il vino viene travasato in botti di rovere e sottoposto poi a successivi travasi per eliminare i depositi fecciosi. Il vino, invecchiato per tre anni in botti di rovere, viene in seguito imbottigliato nella sede aziendale e affinato in bottiglia per almeno 12 mesi.

### Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino intenso tendente al granato

Profumo elegante e persistente, con note di rosa appassita, spezie, frutti rossi

Sapore armonico, con tannini ancora persistenti ma che dominano l'acidità tipica, buona persistenza gustativa

### Caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico volumico effettivo 14% vol.

### Bottiglie prodotte

2727

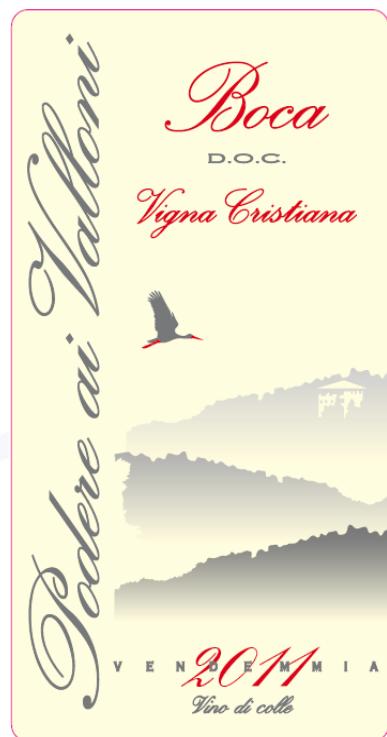
### Abbinamenti gastronomici

Primi piatti, in particolare risotti; secondi saporiti di carne, salumi, cacciagione, formaggi.

### Premi e riconoscimenti

92 punti su Wine Enthusiast (Kerin O'Keefe)

91 punti sulla Guida Oro I Vini di Veronelli 2020



# Boca Vigna Cristiana 2011

## Denominazione di Origine Controllata

### Production Area

The wine is exclusively produced with grapes of the vineyard called "Vigna Cristiana", placed in Traversagna region, in Boca and Prato Sesia villages.

### Grapes varieties

Nebbiolo 70%-Vespolina 20%-Uva Rara 10%

### Farming method

Vigna a Guyot e a Silvoz

### Vineyard's age

50 years

### Vineyard's area

3 hectares

### Soil profile

Volcanic porphyry

### Results

40 q/ha

### Wine Processing and production

The grape, grown accordingly to the organic agriculture methods, is harvested by selecting and eliminating the unripe bunches and grapes. After the pressing and a 9-12 days fermenting process, the wine is poured in big oak barrels and repoured in order to eliminate the dregs. The wine is aged for 3 years in oak barrels and for at least 12 months in bottle.

### Organoleptic Characteristics

Colour                   intense ruby red

Bouquet                 elegant and persistent, with hints of pressed rose, red berries, cherry and sweet spices

Taste                   harmonic, with incisive but soft tannins that dominate the typical acidity, with a long tasting persistence

### Chemical characteristics

Alcohol content       14% vol.

Bottles               2727

### Gastronomic combining

First courses, especially risotto, tasty red meats, salami, wild game and cheeses

### Awards

92 points on Wine Enthusiast (Kerin O'Keefe)

91 points on the Guida Oro I Vini di Veronelli 2020

