

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.

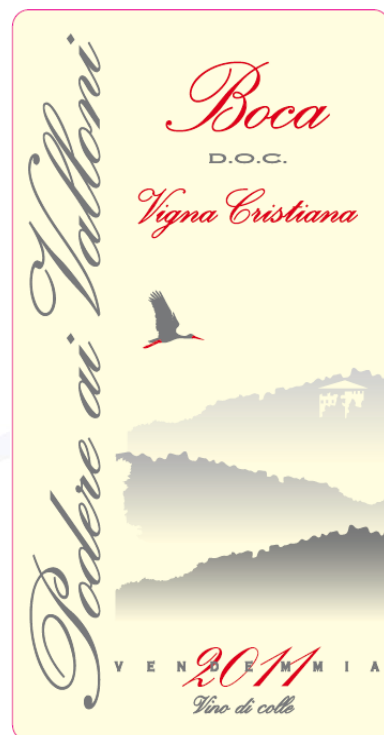
Bottiglie prodotte 2727

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

