



Boca D.o.c.

Analisi organolettica



Colore: Rosso granato con lievi riflessi aranciati

Profumo: Intenso, complesso, floreale, speziato

Al palato: Caldo, buon equilibrio tra freschezza e morbidezza, giustamente tannico, persistente

Vitigno: 70% Nebbiolo, 20% Vespolina, 10% Uva Rara

Zona di produzione: Alto Piemonte nel Comune di Boca sottozona Garona in Provincia di Novara Italia.

Vendemmia 2015: Ha inizio ai primi di Ottobre e a completa maturazione delle uve, i grappoli vengono raccolti in cassette da circa 20 kg e selezionati manualmente.

Vinificazione: Pigiatura attenta con diraspatura a basso numero di giri, fermentazione a temperatura controllata per favorire l'esaltazione dei composti varietali tipici.

Invecchiamento Boca doc 2015 : 36 mesi in botti di rovere di Slavonia ed ulteriore affinamento per 12 mesi in bottiglia.

Abbinamento Gastronomico: Ottimo con salami tipici, paste ripiene, carni brasate, cacciagione, arrosti e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16-18 ° C



Boca D.o.c.

Organoleptic analysis



Color: Garnet red with light orange reflections

Bouquet: Intense, complex, floral, spicy

On the palate: Warm, good balance between freshness and softness, rightly tannic, persistent,

Grape variety: 70% Nebbiolo, 20% Vespolina, 10% Uva Rara

Production Area: Alto Piemonte in the Municipality of Boca sub-area Garona in the Province of Novara Italy.

Harvest 2015: It starts at the beginning of October and when the grapes are fully ripe, the bunches are collected in boxes of about 20 kg and manually selected.

Vinification: Careful pressing with destemming at low revs, fermentation at a controlled temperature to favor the exaltation of typical varietal compounds.

Aging: BOCA DOC 2015 : on average 36 months in Slavonian oak barrels and further aging for 12 months in the bottle.

Gastronomic pairing: Excellent with typical salamins, stuffed pasta, braised meats, game, roasts and mature cheeses.

Serving temperature: 16-18 ° C