



BOCA DOC 2016 Biologico

Area di produzione: Traversagna – Strada per Boca

Comune: Prato Sesia

Altezza slm: 490m slm

Esposizione solare: sud

Ceppi per ettaro: 3500

Vitigno: nebbiolo 80% - vespolina 20%

Tipo di allevamento: spalliera, guyot semplice potato con il metodo di Simonit & Sirch.

Resa per ettaro: non oltre 60 quintali/ettaro

Terreno: terreno morenico che origina dal Monte Rosa. E' composto da ciottoli di granito, porfido e sfaldature di rocce dolomitiche del Monte Fenera

Anno impianto: 2011

Resa di vino per ettaro: 4200 lt

Processo produttivo

Vendemmia: 2016

Vinificazione: fermentazione alcolica e macerazione di 30 giorni circa in vasche di acciaio Inox, a seguire fermentazione malolattica in legno

Affinamento: 30 mesi di cui almeno 18 in botti di rovere

Invecchiamento: 6 mesi in bottiglia

Formato: 0,75 lt

Bottiglie prodotte: circa 1000

Vino destinato a lungo invecchiamento

Parametri chimici

Alcool in vol (%): 14

Residuo zuccherino: 0,4 g/l

Solforosa totale: 41 mg/l



TENUTE GUARDASOLE Azienda Agricola di Marco Bui

Sede legale: Fraz. Isella, 35 | Cantina: via XXV Aprile 2/A | 28075 Grignasco (NO)
P. IVA 02212730036 | C.F. BUIMRC76H14B041N | Tel. 0163-411693 | +39 347-7638601
info@tenuteguardasole.com | www.tenuteguardasole.com

BOCA DOC 2016 - Organic Red Wine



Production area: Traversagna – Strada per Boca

Municipality of: Prato Sesia

Altitude: 490 mt. a.s.l.

Solar exposure: south

Vines per hectare: 3500

Grape variety: 80% Nebbiolo - 20% Vespolina

Vine culture: espalier, simple guyot pruned with Simonit & Sirch's method.

Yield per hectare: max. 60 quintal/hectare

Soil: morainic soil from Mount Rosa. Granite and porphyry pebbles in addition to Dolomitic cleavages of Mount Fenera

Planting year: 2011

Wine yield per hectare: 4200 liters

Production Process

Vintage: 2016

Wine-making: alcoholic fermentation and maceration almost 30 days in steel, then malolactic fermentation in wood

Refinement: alcoholic fermentation in 30-month with almost 18 month in durmast barrels

Aging: 6 months in bottle

Format: 0.75 liters

Number of bottles produced: about 1000

Wine for long aging

Chemical Parameters

Alcohol by volume (%): 14

Residual sugar: 0.4 g/l

Total dioxide sulphur: 41 mg/l



TENUTE GUARDASOLE Azienda Agricola di Marco Bui

Sede legale: Fraz. Isella, 35 | Cantina: via XXV Aprile 2/A | 28075 Grignasco (NO)
P. IVA 02212730036 | C.F. BUIIMRC76H14B041N | Tel. 0163-411693 | +39 347-7638601
info@tenuteguardasole.com | www.tenuteguardasole.com