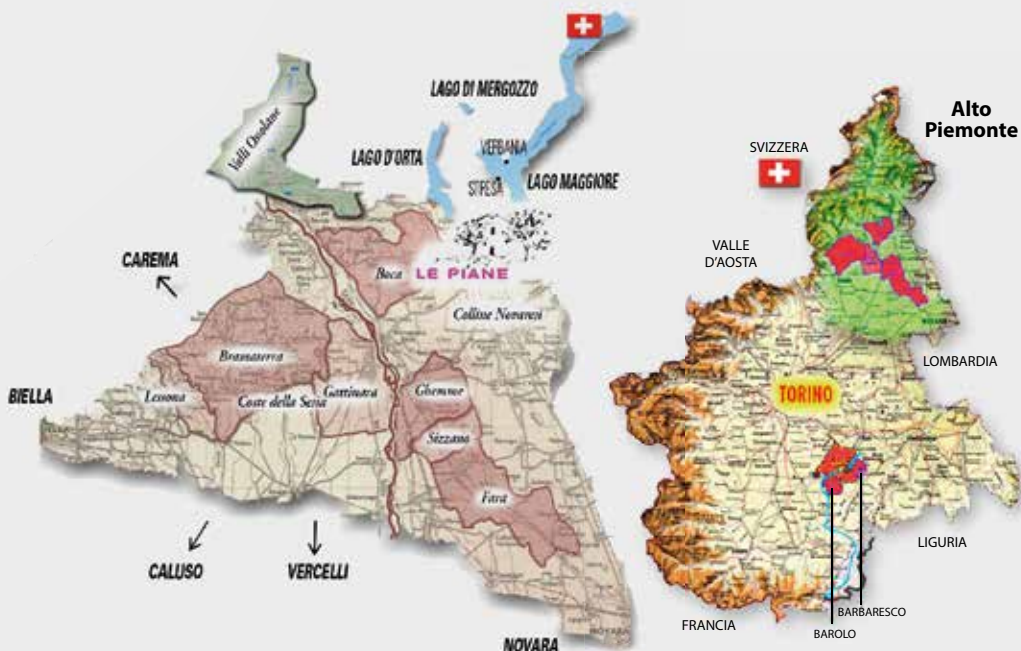


LE PIANE



BOCA DOC

Prodotto con uve Nebbiolo (85%) e Vespolina (15%), è un vino che necessita un lungo invecchiamento. Evolve il suo carattere deciso dopo 3-4 anni di permanenza in botti di legno. La mineralità dei terreni porfidi e la struttura unica dei Nebbioli si riuniscono nel "Boca" facendone un vino pieno ed espressivo. Si colgono aromi di violetta, frutti di bosco maturi e melograno che sfumano negli agrumi e nel tabacco. In bocca la potenza e l'eleganza della seta si riuniscono in un gioco affascinante, per terminare con una coda lunga e lievemente amarognola. La grande complessità lascia scoprire sempre nuove sfumature.

*Potenziale di maturazione oltre 10 anni.
Grado alc. 12.5-14.0% Vol.*



BOCA DOC «ANTONIO CERRI»

Prodotto con uve Nebbiolo (85%) e Vespolina (15%) nella storica vigna di Antonio Cerri, prodotto solo nelle grandi annate dove esprime l'eccellenza di Boca con una massima complessità e finezza. Il vigneto centenario «Antonio Cerri» in origine a Maggiorina è stato trasformato a filare negli anni 60. Lo abbiamo poi completato con l'inserimento di nuove piante dove mancavano. Dopo 20 anni per la prima volta abbiamo separato queste uve dalle altre per un vino dedicato a un vignaiolo caparbio e illuminato. Matura 5 anni in grande botte di rovere.

*Potenziale di maturazione oltre 20 anni.
Grado alc. 13.0-14.5% Vol.*



«PLINIUS» Boca DOC o Vino Rosso

Una botte evolve in maniera diversa rispetto alle altre, ha una concentrazione insolita e una giovinezza esuberante.

Per dominare questo vino e far sviluppare la sua complessità abbiamo aspettato 5 anni e poi ancora 2 anni di affinamento, per poter presentare un vino che apre insolite sfaccettature di Boca. Vogliamo dedicare questo vino a Plinio il Vecchio (23-79 D.C.), che nella sua "Naturalis Historia" ha menzionato per la prima volta la nostra zona viticola. Prodotto nel 2007 e 2017 come Boca DOC. Nel 2014 come Vino Rosso essendo una selezione minuziosa di solo Nebbiolo raccolto il 30 ottobre in questa difficilissima annata.

*Potenziale di maturazione oltre 20 anni.
Grado alc. 13%-14% Vol.*



«NEBBIOLO» - Colline novaresi Nebbiolo DOC

Prodotto con uve Nebbiolo delle colline Novaresi. E' un vino frutto della vocazione dell'Altopiemonte come sapidità, fragranza, croccantezza del frutto e bevibilità. Prodotto nella semplicità della nostra tradizione, macerando per sei giorni con un rimontaggio al giorno ed affinando per circa nove mesi in contenitori di acciaio e cemento. Anche se è un vino semplice è frutto di vendemmia ed affinamento accurati che gli assegnano morbidezza nei tannini e ottima armonia, perfetti per pasti anche di grande personalità.

Potenziale di invecchiamento 2-3 anni. Grado alc. 12,50-13,50 Vol.



«MIMMO» - Colline novaresi Nebbiolo DOC

Il nostro Nebbiolo di invecchiamento. Alcune partite di BOCA DOC maturano un pò prima di altre, senza perderne le caratteristiche fondamentali, così assemblandole con un 10% di Croatina nasce "Mimmo", chiamato così per onorare una grande e cara persona che ha collaborato con noi nella crescita qualitativa di questi anni. "Mimmo" è stato voluto e pensato come vino per aprire una strada nuova legando tra loro le uve più conosciute di queste zone. Matura per 2 anni in botte grande. Di facile approccio consente l'avvicinamento al più complesso BOCA DOC in maniera immediata ed economicamente più accessibile. Fiori e frutti nel profumo si legano ad una bocca elegante e vellutata.

Potenziale di maturazione 3-6 anni. Grado alc. 12.5-13.5% Vol.



«βΙΑΚΩ» Vino bianco

Di uve Erbaluce, autoctone della zona raccolte mature e sane. La pressatura con pressa verticale a grappolo intero per evitare le note vegetali e verdi, niente solforosa e nessun raffreddamento in fermentazione per facilitare la naturale armonia e stabilità del vino, nessun travaso delle fecce finì fino all'imbottigliamento e poca solforosa. Vinificazione in botte grande e cemento. E' un vino di struttura importante, colore giallo, profumi ampi di fiori alpini essiccati, miele, pera, in bocca fine ed elegante, lungo, sapido e cremoso sostenuto da una bella acidità. Un vino di accompagnamento al cibo va bevuto in un bicchiere ampio tipo Borgogna. Non potendo chiamare il vino Erbaluce, nella forma dialettale questa uva si chiama Greco Bianco. L'utilizzo dell'alfabeto Greco rende leggibile a tutti il nome del vino e maschera come Arlecchino il nome dell'uva.

Potenziale di maturazione 2-5 anni. Grado alc. 13-14% Vol.

VINO BIANCO DEI PORFIDI



«EOS» Vino bianco

Prodotto da uve Erbaluce provenienti esclusivamente dai porfidi vulcanici nella zona di Boca. La stessa vinificazione di "Bianco" ma si differenzia per complessità e mineralità, profumi di frutti esotici, albicocca, pera Williams, la maturazione di due anni in botte grande di rovere esalta la bocca cremosa e ricca sostenuta dall'acidità tipica del vitigno.

Potenziale di maturazione 4-10 anni. Grado alc. 13.5-14.5% Vol.

VINI DELLE STORICHE MAGGIORINE



«LA MAGGIORINA» Vino rosso

Questo vino è prodotto da uve delle storiche vigne alla "Maggiorina". Sono presenti 13 vitigni autoctoni tra i quali anche delle bacche bianche. Matura 2 anni in botte grande e esprime la complessità della lunga storia viticola di Boca. Riunisce frutto scuro, sapidità e speziatura con una grande bevibilità.

Potenziale di maturazione 4-10 anni. Grado alc. 12.5-13.5% Vol.



«PIANE» Vino rosso

L'uva Croatina, da molti sottovalutata, raggiunge a Boca ottimi livelli di qualità. Questa considerazione ci ha spinti a selezionare le migliori uve di questa varietà, provenienti dai vecchi vigneti (100 anni) situati nelle posizioni storiche di Montalbano, Traversagna e Santuario. La Croatina, ricca di tannini, si addolcisce nei tonneau e nelle grandi botti per due anni. Aromi di bacche scure, ciliegia, tabacco e frutto maturo si riuniscono in bocca a una pienezza sapida. Prende il nome dell'azienda e vuole essere il nostro contributo a rivalutare un'uva sempre presente ma poco considerata.

Potenziale di maturazione 5-10 anni. Grado alc. 13.5-15.0% Vol.

DISTILLATO



«GRAPPA»

Grande è il mago Giovanni La Fauci che in Sicilia ha estratto l'essenza di "Boca" intrappolandola in bottiglia espressa al meglio alla gradazione di 52°.