

PLINIUS III BOCA DOC 2017

VENDEMMIA - HARVEST:	9/10/2017
SVINATURA – PRESSING:	20/11/2017
IMBOTTIGLIAMENTO - BOTTLING	9/2022
PRODUZIONE - PRODUCTION:	2'400 bott. 0.75l 480 Mg

Dopo esattamente 10 anni, è riuscito un altro Plinius. Le due annate sono estremamente simili, sono state piuttosto calde e abbiamo raggiunto la maturazione a metà ottobre con temperature ancora estive. Pertanto, è stata nuovamente possibile una fermentazione calda (fino a 38 gradi), che rende il vino fortemente strutturato e conservabile. Ha quindi avuto bisogno di 5 anni in botte e sarà imbottigliato nel settembre 2022. Naso molto complesso e ricco di frutti di bosco, tabacco, note balsamiche e speziate. Al palato è vellutato e denso, con un lungo finale. Un vino che può essere lasciato per altri 10-15 anni, ed è una grande esperienza di un Boca insolito.

After exactly 10 years, another Plinius succeeded. The two years are extremely similar, they were rather warm and we reached maturity in mid-October with still summer temperatures. Therefore, a hot fermentation was possible again (up to 38 degrees), which makes the wine strongly structured and storable. It therefore also needed 5 years in the barrel and will now be bottled in September 2022. Highly complex, rich nose of berries, tobacco, balsamic and spicy notes. Velvety and dense on the palate with a long finish. A wine that can be left for another 10-15 years, and is a great experience of an unusual Boca.

GUIDE: Massimo punteggio / highest award

Vitae 96 punti 4 viti

Vinous 93p

Valori analitici / Analytical values:

Alcool / Alcohol	14,47% Vol.
Ac. Tot / Tot. Acidity	5.88 g/l
Estratto	29.6 g/l
SO2 totale / Total sulfites	58 mg/l