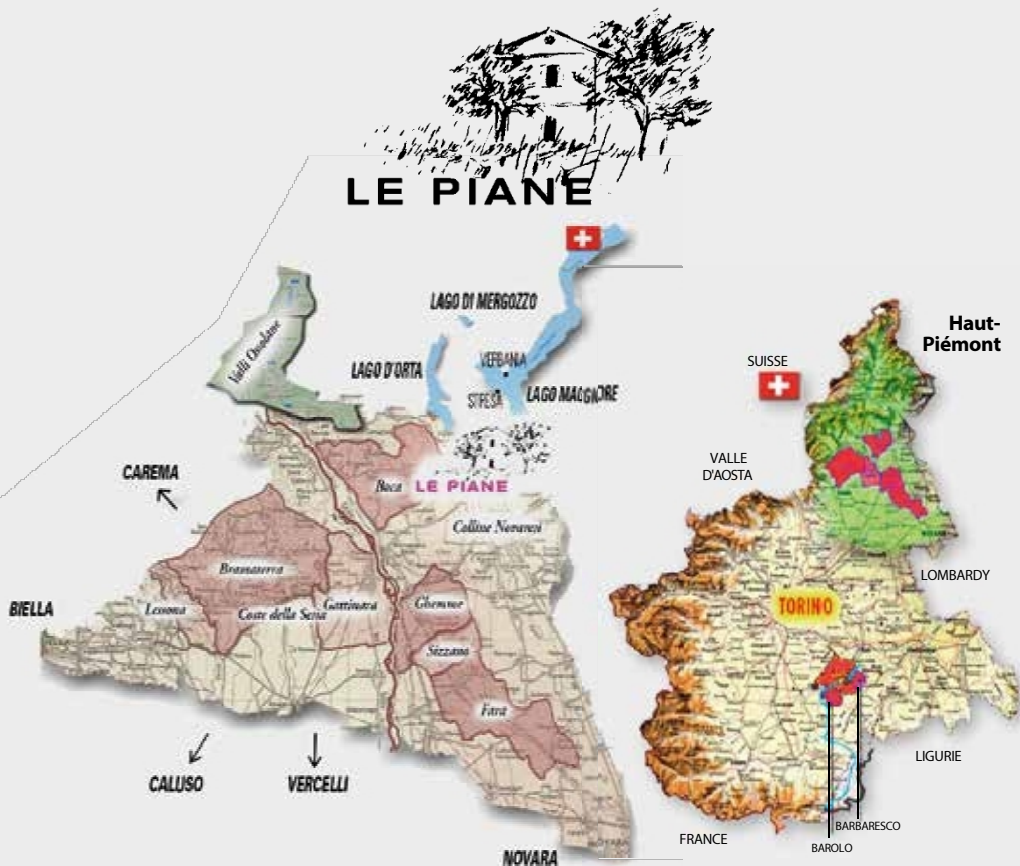


# LE PIANE



## BOCA DOC

Produit à partir des raisins Nebbiolo (85 %) et Vespolina (15 %), c'est un vin qui a besoin d'un long vieillissement. Il développe son caractère décisif après 3-4 ans dans des fûts en bois. La minéralité des sols de porphyre et la structure unique des Nebbiolos s'unissent dans le "Boca" pour en faire un vin plein et expressif. Les arômes de violette, de baies mûres et de grenade s'estompent pour laisser place aux agrumes et au tabac. En bouche, la puissance et l'élégance soyeuse s'allient dans un jeu fascinant et se terminent par une longue queue légèrement amère. La grande complexité permet de découvrir de nouvelles nuances, encore et encore.

*Potential de maturation de plus de 20 ans. Degré alcoolique 12,5-14,0% Vol.*



## BOCA DOC 'ANTONIO CERRI'

Élaboré à partir des raisins Nebbiolo (85 %) et Vespolina (15 %) du vignoble historique d'Antonio Cerri, il n'est produit que dans les grands millésimes où il exprime l'excellence de la Boca avec un maximum de complexité et de finesse. Le vignoble "Antonio Cerri", vieux de 100 ans, a été transformé en rangée de vignes dans les années 1960. Nous l'avons ensuite complété en ajoutant de nouveaux plants là où il en manquait. Après 20 ans, nous avons pour la première fois séparé ces raisins des autres pour un vin dédié à un vigneron têtue et éclairé. Il vieillit 5 ans en grands fûts de chêne.

*Potential de maturation de plus de 20 ans. Grade alc. 13.0-14.5% Vol.*



## PLINIUS Boca DOC ou vin rouge

Une barrique évolue différemment des autres, avec une concentration inhabituelle et une jeunesse exubérante. Afin de maîtriser ce vin et de développer sa complexité, nous avons attendu cinq ans, puis encore deux ans de vieillissement, pour pouvoir présenter un vin qui ouvre des facettes inhabituelles de la Boca. Nous souhaitons dédier ce vin à Plinius l'Ancien (23-79 ap. J.-C.) qui, dans sa "Naturalis Historia", mentionne pour la première fois notre zone viticole. Produit en 2007 et 2017 en tant que Boca DOC. En 2014, en tant que vin rouge, il s'agit d'une sélection méticuleuse du seul Nebbiolo récolté le 30 octobre de cette année très difficile.

*Potential de maturation de plus de 20 ans. Degré alcoolique 13%-14% Vol.*



## NEBBIOLO" - Colline novaresi Nebbiolo DOC

Produit avec des raisins Nebbiolo des collines de Novara. Ce vin est le fruit de la vocation de l'Altopiemonte pour la saveur, le parfum, le croquant du fruit et la buvabilité. Il est produit dans la simplicité de notre tradition, avec une macération de six jours et un remontage quotidien, et une maturation d'environ neuf mois dans des récipients en acier et en ciment. Bien qu'il s'agisse d'un vin simple, il est le résultat d'une récolte et d'un vieillissement soignés qui lui confèrent des tanins souples et une excellente harmonie, parfaits pour les repas à forte personnalité.

*Potentiel de vieillissement 2-3 ans. Qualité alc. 12.50-13.50 Vol.*



## MIMMO" - Colline novaresi Nebbiolo DOC

Notre Nebbiolo de garde. Certains lots de BOCA DOC mûrissent un peu plus tôt que d'autres, sans perdre leurs caractéristiques fondamentales, c'est pourquoi leur assemblage avec 10% de Croatina donne naissance à 'Mimmo', nommé en l'honneur d'une grande et chère personne qui a collaboré avec nous à la croissance de qualité de ces années. Mimmo" a été voulu et conçu comme un vin qui ouvre une nouvelle voie en associant les cépages les plus connus de cette région. Il mûrit pendant 2 ans dans de grands fûts. Facile d'approche, il permet d'aborder le BOCA DOC, plus complexe, de manière immédiate et économiquement plus accessible. Les fleurs et les fruits du bouquet se lient à une bouche élégante et veloutée.

*Potentiel de maturation 3-6 ans. Degré alcoolique 12,5-13,5% Vol.*



## "βιαγκω" Vin blanc

Issu de raisins Erbaluce, autochtones de la région, récoltés mûrs et sains. Pressurage vertical des grappes entières pour éviter les notes végétales et vertes, pas d'anhydride sulfureux ni de refroidissement pendant la fermentation pour favoriser l'harmonie et la stabilité naturelles du vin, pas de soutirage des lies fines jusqu'à la mise en bouteille et peu d'anhydride sulfureux. Vinification en grands fûts et en ciment. C'est un vin à la structure importante, de couleur jaune, aux arômes amples de fleurs alpines séchées, de miel, de poire, fin et élégant en bouche, long, savoureux et crémeux soutenu par une belle acidité. Un vin d'accompagnement à boire dans un verre large de type bourguignon. Ne pouvant appeler le vin Erbaluce, ce cépage est appelé Greco Bianco dans la forme dialectale. L'utilisation de l'alphabet grec rend le nom du vin lisible par tous et masque le nom du raisin comme Arlequin.

*Potentiel de maturation 2-5 ans. Degré alcoolique 13-14% Vol.*

## VIN BLANC DE PORPHYRE



### Vin blanc "EOS"

Produit à partir de raisins Erbaluce provenant exclusivement de porphyres volcaniques de la zone de la Boca. La vinification est identique à celle du "Bianco", mais se distingue par sa complexité et sa minéralité, ses arômes de fruits exotiques, d'abricot et de poire Williams. La maturation de deux ans dans de grands fûts de chêne renforce la sensation crémeuse et riche en bouche, soutenue par l'acidité typique du cépage.

*Potentiel de maturation 4-10 ans. Degré alcoolique 13,5-14,5% Vol.*

## LES VINS DES MAJORITÉS HISTORIQUES



### LA MAGGIORINA" Vin rouge

Ce vin est élaboré à partir de raisins provenant des vignobles historiques "Maggiorina". Il compte 13 variétés de raisins indigènes, dont des baies blanches. Il vieillit 2 ans dans de grands fûts et exprime la complexité de la longue histoire viticole de la Boca. Il allie fruits noirs, saveur et piquant avec une grande buvabilité. *Potentiel de maturation 4-10 ans. Degré alcoolique 12,5-13,5% Vol.*



### PIANE" Vin rouge

Le raisin Croatina, sous-estimé par beaucoup, atteint d'excellents niveaux de qualité à Boca. Cette considération nous a conduits à sélectionner les meilleurs raisins de cette variété dans les vieux vignobles (100 ans) situés dans les localités historiques de Montalbano, Traversagna et Santuario. Le Croatina, riche en tanins, est élevé en tonneaux et en grands fûts pendant deux ans. Les arômes de fruits noirs, de cerise, de tabac et de fruits mûrs s'associent en bouche à une plénitude savoureuse. Il porte le nom de la cave et se veut notre contribution à la revalorisation d'un raisin toujours présent mais peu considéré.

*Potentiel de maturation 5-10 ans. Degré alcoolique 13,5-15,0% Vol.*

## DISTILLÉE



### "GRAPPA"

Grand est le magicien Giovanni La Fauci qui, en Sicile, a extrait l'essence de la "Boca" en l'enfermant dans la bouteille, exprimée au mieux à un degré d'alcool de 52°.