

SCHEDE TECNICHE - LE PIANE - BOCA

BOCA DOC



BOCA DOC per disciplinare ha più tipologie di uve, il Re Nebbiolo (85%) che trova in questa zona la sua eccellenza. Vespolina (15%) che accompagna il Re nel suo invecchiamento anche come parente stretto. La Vespolina è un uva molto difficile da allevare, è sensibile al tempo umido e alle malattie, spesso ha rese basse, ma tutto questo non ci fa smettere di coltivarla perché conferisce ai nostri vini una grande speziatura, un pò di grasso, fiori che fanno pensare al miele e sostiene senza coprire la struttura del Nebbiolo. La tradizione ci ha insegnato che la Vespolina è fondamentale a Boca e noi lo possiamo confermare con la nostra esperienza. BOCA DOC 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 porfidici 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 nella liquirizia e nel tabacco. In bocca la potenza e l'eleganza della seta creano 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. Produzione media: 10'000 -15'000 bottiglie

Grado alcolico 12.5-14% Vol., Acidità totale 5.4-6.5 g/l

Primo anno di produzione 1998

Uvaggio: 85% Nebbiolo / 15% Vespolina

Vigneti: Resa al ettaro media 30-40 quintali/ha.

Vigneti vecchi 30 anni uno sulla Traversagna, comune di Prato Sesia, altezza tra 400 e 450 msm (0.4ha), l'altro alle Piane (vecchio vigneto di Antonio Cerri) che ha più di 50anni tra 420-470msm (0.3ha). Allevamento in filari con ca. 2000 piante al ettaro con allevamento guyot semplice. Vigneti di nuovo impianto (1998-2004) in zone più vocate di Boca (Mottosergo, Meridiana, Valvecchi e Traversagna). Allevamento moderno con filari con ca. 5000 piante al ettaro con allevamento guyot semplice. I terreni sono a pH basso e consistono totalmente di ghiaia porfida (di origine vulcanica) leggermente rossi pieni di minerali. Terreni senza sostanza organica e calcio! Superficie 4.5 Ha.

Vinificazione:

Fermentazione e macerazione sulle bucce 30 giorni in un tino aperto di legno 25hl e in tini aperti di acciaio da 20hl con follature manuali per 1-2 volte al giorno. Lieviti indigeni. Dopo la pressatura, malolattica spontanea (in primavera) e permanenza in botte grande di 20hl-28hl di rovere di slavia per tre o quattro anni, l'affinamento in bottiglia per un anno.

2006: Produzione 13'000 bott.	Alc. Vol.	Ac. Tot.	Estratto	Solfiti
Vendemmia 6.-8.10.2006	12.4%	5.36 mg/l	26.57 mg/l	59 mg/l

2007: Produzione 18'000 bott.				
Vendemmia 23.-27.9.2007	13.6%	6.46 mg/l	29,53 mg/l	63 mg/l

SCHEDE TECNICHE - LE PIANE - BOCA

2008: Produzione 10'000 bott. Vendemmia 23.-27.10.2008	14.0%	6.20 mg/l	29.08 mg/l	78 mg/l
2009: Produzione 13'000 bott. Vendemmia 26.-30.09.2009	13.8%	5.96 mg/l	26.22 mg/l	75 mg/l
2010: Produzione 10'000 btl. Vendemmia: 23.-28.10.2010	13.2%	6.04 mg/l	25.83 mg/l	63 mg/l
2011: Produzione 10'000 btl. Vendemmia 26.-30.09.2011	14.1%	5.80 mg/l	28.05 mg/l	45 mg/l
2012: Produzione 9'000 btl. Vendemmia 1.-5.10.2012	13.5%	5.68 mg/l	24.97 mg/l	47 mg/l
2013: Produzione 8'000 btl. Vendemmia 22.-25.10.2013	12.6%	6.41 mg/l	25.48 mg/l	62 mg/l
2014: Not produced due to a bad year				
2015: Produzione 12'000 btl. Vendemmia 28.9.-5.10.2015	13.1%	5.51 mg/l	24.82 mg/l	57 mg/l
2016: Produzione 13'000 btl. Vendemmia 20.10.16.-29.10.2016	13.2%	6.05 mg/l	25.70 mg/l	55 mg/l
2017: Produzione 13'000 btl. Vendemmia 15.10.-20.10.2017	14.3%	5.60 mg/l	28.00 mg/l	58 mg/l
2018: Produzione 13'000 btl. Vendemmia 20-25.10.2018	14.59%	5.78 mg/l	27.70 mg/l	56 mg/l
2019: Produzione 8'000 btl. Vendemmia 20-22.10.2019	13.3%	5.50 mg/l	26.20 mg/l	54 mg/l