

## *Boca Vigna Cristiana 2001*

*Denominazione di Origine Controllata*

### **Zona di Produzione**

Il vino è prodotto esclusivamente con uve provenienti dal vigneto denominato Vigna Cristiana, sito in regione Traversagna, nei Comuni di Boca e Prato Sesia

**Composizione Varietale** Nebbiolo 70% - Vespolina 20% - Uva Rara 10%

**Forma di allevamento** Vigna a Guyot e a Silvoz

**Età dei vigneti** 35 anni

**Estensione dei vigneti** 3 ettari

**Terreno** roccioso porfirico

**Resa per ettaro** 40 q/ha

### **Vinificazione e produzione**

L'uva, coltivata secondo i metodi dell'agricoltura biologica, viene sottoposta a vendemmia con l'eliminazione dei grappoli ed acini che non abbiano completato a perfezione il processo di maturazione. Dopo la pigiatura e la fermentazione, protratta per 7-9 giorni, il vino viene travasato in botti di rovere e sottoposto poi a successivi travasi per eliminare i depositi fecciosi. Il vino, invecchiato per tre anni in botti di rovere, viene in seguito imbottigliato, previo filtraggio, nella sede aziendale.

### **Caratteristiche organolettiche**

Colore rosso granato intenso con riflessi aranciati  
Profumo frutta rossa sotto spirito, prugna essiccata, confettura di prugne  
Sapore molto persistente e ben equilibrato, morbido, pieno, di corpo, finale tipico leggermente amarognolo

### **Caratteristiche chimiche**

Titolo alcolometrico volumico effettivo 13% vol.

**Bottiglie prodotte** 3365

### **Abbinamenti gastronomici**

Secondi di carne, arrostiti e brasati anche con polenta, perfetto con la cacciagione, formaggi erborinati. Da provare con cioccolato 70% cacao e oltre. Ottimo da solo come vino da meditazione.

