

Boca Vigna Cristiana 2011

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

50 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 nella sede aziendale.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino intenso tendente al granato

Profumo elegante e persistente, con note di rosa appassita, spezie, pompelmo e frutti rossi

Sapore armonico, con tannini ancora persistenti ma che dominano l'acidità tipica, buona persistenza gustativa

Caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico volumico effettivo 14% vol.

Bottiglie prodotte

2727

Abbinamenti gastronomici

Primi piatti, in particolare risotti; secondi saporiti di carne, salumi, cacciagione, formaggi.

