ACQUISTATO IL .....

Vigna Cristiana Boca DOC 2005

La raffinata eleganza di una DOC storica



Ai piedi del Monte Rosa, sulle colline della valle del Sesia, scopriamo una delle denominazioni più interessanti del Nord Piemonte. Denominazione storica, ma allo stesso emergente che gli appassionati stanno riscoprendo. La famiglia Sertorio ci mostra il lato elegante ed austero di questo vino, con una interpretazione magistrale del territorio. Ampio e ben espresso, il profumo ricorda la rosa appassita, nota che il Nebbiolo esprime benissimo nei terreni del Boca, poi in bocca il Vigna Cristiana si articola in una struttura importante, vivace nel tannino e profonda nel retrogusto.

Podere ai Valloni è da sempre sinonimo di Boca. La denominazione d'origine controllata Boca è una delle doc storiche del novarese, e il vigneto dell'azienda è stato il primo iscritto all'albo vigneti Boca con la matricola numero 1 nel 1970. Ci troviamo sulle colline che dividono l'imboccatura della Valsesia dalla conca del Cusio: un pittoresco intreccio di valli e boschi storicamente noto come "i Valloni", espressione da cui prende il nome il podere, che guarda alle catene alpine e alla sconfinata pianura piemontese e lombarda, a due passi dal Santuario del Crocifisso, opera ottocentesca dell'Antonelli. Il Podere sorge su un colle che funge da spartiacque tra la pianura milanese e la Valsesia, e comprende l'antica residenza Cà Finazzi, oggi Vigna Cristiana, il vigneto di 3,5 ettari sito a 500 m s.l.m., l'agriturismo culturale e i boschi circostanti. In questa zona la tradizione vitivinicola affonda le radici in epoca preromana: già i Gallo-Celti, prima dell'arrivo dei Romani, coltivavano la vite e facevano il vino del quale erano grandi bevitori. Il Nebbiolo è stato introdotto nel XIX secolo con l'impianto dei vigneti a "giropoggio" lungo le curve di livello del colle che, esposto all'irraggiamento solare di mezzogiorno, ha una struttura geologica particolare costituita dalla presenza delle lave riolitiche del permiano, nelle cui fenditure affondano le radici delle viti di Nebbiolo, Vespolina e Bonarda Novarese, destinate esclusivamente alla produzione del Boca.

La Vigna

Terreno	Roccioso-vulcanico
Esposizione	Sud, 500 m s.l.m.
Allevamento	Guyot e Sylvoz
Densità imp.	3.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 70%; Vespolina 20%; Bonarda novarese (uva rara) 10%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	20°
Quando Berlo	Ottimo oggi, ma conservabile per 5/6 anni
Abbinamento	Torte salate, primi piatti, in particolare risotti, secondi saporiti di carne e di pesce, salumi, cacciagione, formaggi
Vinificazione	L?uva, coltivata secondo i metodi dell?agricoltura biologica, viene sottoposta a vendemmia selezionata 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
Sensazioni	Colore rosso rubino tendente al granato; ampio e ben espresso, il profumo ricorda la rosa appassita, nota che il Nebbiolo esprime benissimo nei terreni del Boca, poi in bocca il Vigna Cristiana si articola in una struttura importante, vivace nel tannino e profonda nel retrogusto

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821