

LE PIANE

Località Le Piane - 28010 Boca (NO) - Cell. 348 3354185
Fax 0041 338 8470007 - www.bocapiane.com - info@bocapiane.com

Anno di fondazione: 1998

Proprietà: Christoph Künzli

Enologo: Christoph Künzli

Bottiglie prodotte: n.d.

Ettari vitati di proprietà: 6 + 0,5 in affitto

Vendita diretta: sì

Visite all'azienda: su prenotazione

Come arrivarci: dalla A4 uscire allo svincolo di Romagnano Sesia-Ghemme, proseguire sulla SP31 in direzione di Boca.

Boca è parola che ai giorni nostri non dice poi molto, ma quarant'anni fa seguiva quelle magiche di Barolo, Barbaresco e Gattinara nella gerarchia dei grandi terroir del Nebbiolo. I suoi acidissimi terreni porfirici dai mille riflessi disegnano un panorama di struggente bellezza: un avamposto prezioso, salvato dal completo abbandono grazie al coraggio visionario di due ragazzi, Christoph Künzli, importatore di vini, e Alexander Trolf, enologo. I due rilevarono nel 1998 il "Campo delle Piane" dall'ormai ottantenne Antonio Cerri, storico vigneron locale rimasto quasi solo a produrre il Boca. La tragica e prematura scomparsa di Alexander ha lasciato a Christoph il compito di proseguire la strada, e la casa gialla che staglia al centro della vigna e in mezzo alle etichette è il simbolo di questo nuovo cammino di rinascita.

BOCA 2003



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Nebbiolo 85%, Vespolina 15% - **Gr.** 14% - € 34 - **Bottiglie:** 5.400 - Rubino di piena luminosità, ha lo stacco olfattivo dei Nebbiolo più eleganti: rosa canina, bacche, pepe bianco, cenere, pietra, liquirizia, tabacco e un sussurro boschivo di fungo e felce. Più equilibrato all'assaggio di tanti suoi "coetanei": ha tannini dolci, gran freschezza, finale etereo, lungo e minerale. Un classico, per quanto sia pronto da bere prima del consueto. Tre anni in rovere di Slavonia. Servitelo non oltre i 16°C con un "coq au vin".

COLLINE NOVARESI ROSSO LE PIANE 2005



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Croatina 70%, Nebbiolo 30% - **Gr.** 12,5% - € 24 - **Bottiglie:** 7.000 - Rubino assai intenso. Nobile lignaggio ai profumi, con un gran bel tono fruttato (ribes e cassis), e in più soffi di peonia, menta, cuoio, tabacco dolce, minerali. In bocca è autorevole, denso, setoso ed equilibrato grazie al preciso contributo dell'acidità. Finale durevole e pulito. Da vigne di 90 anni allevate a maggiorina (quattro viti orientate verso i quattro punti cardinali); resa di 40 quintali ad ettaro. Vinificato in tino aperto, matura un anno in tonneau francesi. Stinco di vitello al forno.

COLLINE NOVARESI ROSSO LA MAGGIORINA 2005



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Nebbiolo 50%, Croatina 30%, Uva Rara 10%, Vespolina 10% - **Gr.** 11,5% - € 8 - **Bottiglie:** 3.000 - Color rubino pieno, trasparente al centro. Naso non banale, pepatissimo e con note di viola, bacche selvatiche e pietra. Bocca sottile, acida al limite del "dissetante"; chiude lungo con rimandi floreali di inattesa classe. Vigna a maggiorina; degne di un cenno la gradazione "d'altri tempi" e il prezzo. Un anno in acciaio. Sul risotto alla milanese.