

LE PIANE

Via Cerri, 10 - Località Le Piane - 28010 Boca NO - Tel. 348 3354185
Fax 0041 338 470007 - www.bocapiane.com - info@bocapiane.com

Anno di fondazione: 1998 - **Proprietà:** Christoph Künzli

Fa il vino: n.d. - **Bottiglie prodotte:** 20.000

Ettari vitati di proprietà: 6,5 + 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.

Anche quest'anno Christoph ci offre un Boca di livello assoluto, un grande vino, che rende onore a questo importante, ma poco conosciuto, territorio legato alle denominazioni del Nebbiolo nel Nord Piemonte. Un tratto particolare che vogliamo esprimere attraverso queste poche righe è il senso di gratitudine e riconoscenza che caratterizza Christoph, vero artefice della rinascita di questa denominazione. Il suo entusiasmo, eroico, se pensiamo alle difficoltà incontrate e la sua benevolenza nei confronti di tutti quelli che lo hanno accompagnato nella sua avventura, dimostra quanto il mondo del vino esprima ricca umanità. Anche i vini raccontano, con il continuo crescere in qualità questa fatica e l'orgoglio di fare sempre meglio.

BOCA 2006



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Nebbiolo 85%, Vespolina 15%

- **Gr.** 12,5% - **€** 38 - **Bottiglie:** 13.000 - Un fuoriclasse il

Boca 2006, non teme confronti con altre denominazioni per finezza e carattere. In questi anni la qualità alle Piane è stata in continua salita e il Boca si è imposto tra i grandi vini da vitigno Nebbiolo. Porge un naso finissimo di spezie che rammentano toni mediterranei di chinotto, agrumi, tracce balsamiche e iodate. In continua progressione anche dopo alcuni giorni, il vino è ostinatamente fresco nei profumi, raccontando con fierezza del suolo natio. Mirabile equilibrio, armonico e lungo di sapore. Ancora giovane per le note terziarie, beato chi saprà attenderle, ma rinunciare a berlo è difficile. In botti di rovere per 30 mesi. Filetto scottato con fegato grasso.

COLLINE NOVARESI PIANE 2007

Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Croatina 70%, Nebbiolo 30% - **Gr.** 14% - **€** 22 - **Bottiglie:** 10.000

- Colore porpora incredibilmente intenso. Olfatto molto deciso, con evidenza profumi freschi e vegetali. Susina fresca e ciliegia carnosa. Leggere sensazioni balsamiche di erbe e piccole spezie dolci. In bocca è netto il legame con i profumi che insistono sul sapore. Fresco con tannini domi. Persistente con sapore pieno. Matura due anni in botte grande. Con ravioli alla carne.

COLLINE NOVARESI ROSSO LA MAGGIORINA 2009

Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Nebbiolo 50%, Croatina 40%, Vespolina e Uva Rara 10% - **Gr.** 12,5% - **€** 10 - **Bottiglie:** 7.000

- Il colore è molto intenso, porpora con riflesso rubino. All'olfatto rivela un'ottima complessità carnosa con frutti scuri, mora e mirtillo ravvivati da sfumature erbacee. Sorprende per la coerenza al gusto, pieno e semplice ad un tempo. Piacevole con un piatto di pasta al sugo di carne.

BOCA 2005

5 Grappoli/10