

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.

Non possiamo che rallegrarci con Christoph, il suo Boca 2004 ha ottenuto riconoscimenti copiosi da tutta la critica enologica più accreditata, ne siamo felici, in particolare della sua presenza tra i finalisti al Premio Internazionale del Vino 2009 nella categoria dei vini rossi. Abbiamo riferito più volte di quanto lui abbia fatto per questa denominazione storica, completamente abbandonata, portando con pazienza i vini a livelli di eccellenza. Noi dell'Ais, abbiamo accompagnato questo cammino con curiosità, trepidazione e stima. In particolare gli riconosciamo la pazienza e l'ambizione di voler coinvolgere il territorio, in particolare i produttori, in questo ambizioso progetto. Ecco che i nostri riconoscimenti vanno con soddisfazione a un personaggio di valore, giunto da lontano per la salvezza del vino di Boca. Non viene presentato il Colline Novaresi Rosso le Piane, che per la particolare struttura dell'annata 2007 necessita di ulteriore affinamento.

BOCA 2005



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Nebbiolo 85%, Vespolina 15% - **Gr.** 13% - € 38 - **Bottiglie:** 9.000 - Anche l'annata 2005 sale il podio, una virgola in meno del 2004 ma con grandi potenzialità di evoluzione su toni delicati e di estrema eleganza. Il colore è rubino brillante, con lievi riflessi granato. Profumi ampi in lenta e ostinata progressione, è di netta riconoscibilità il territorio, le note minerali non lasciano dubbi, il porfido rosa colpisce ancora, seguono i ricordi di agrumi con il pompelmo a tener testa, spezie e fiori appena sbocciati. Gusto ricco e intenso, è dominato dalla prepotente acidità che il tempo affina, la trama tannica è sottile e sinuosa. La persistenza riporta note alcoliche integrate con la sapidità. Matura in botti di rovere per 30 mesi. Lo accostiamo alla beccaccia con il suo fegato, e una sventagliata di tartufo, da urlo.

COLLINE NOVARESI ROSSO LA MAGGIORINA 2008



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Nebbiolo 50%, Croatina 30%, Vespolina 10%, Uva Rara 10% - **Gr.** 12% - € 9 - **Bottiglie:** 4.000 - Anche il vino base non tradisce l'impegno sulla qualità. Gran colore rubino, esprime subito aromi varietali intensi giocati su note vegetali, salgono poi profumi di agrume, netto il chinotto, ed erbe aromatiche. Grande sapidità, insolita e piacevolissima. Lunga persistenza senza cedimenti, finale armonico. Acciaio. Con tagliata di manzo e verdure al vapore.

BOCA 2004

5 Grappoli/09