

CATALOGO

VERONELLI

DEI VINI

D.O.C. & D.O.C.G.

BOCA

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DEL VIGNETO. L'intero comune di Boca e parte di quelli di Maggiore, Cavallirio, Prato Sesia e Grignasco in provincia di Novara.

UVE DA CUI E' PRODOTTO. Nebbiolo (Spanna) 45-70%, Vespolina 20-40%, Bonarda novarese (Uva rara) fino al 20%.

INVECCHIAMENTO. *Presso il produttore:* 3 anni, di cui almeno 2 in botti di rovere o castagno. *Presso l'acquirente:* 6-8 anni.

ESAME ORGANOLETTICO. *Colore:* rosso rubino con riflessi mattone, brillante. *Profumo:* bouquet fine, sottile ma caldo e personale (sentore di viola). *Sapore:* asciutto, di stoffa calda che si protrae (a volte) fino a velluto. Corpo generoso di buona concentrazione. *Tenore d'alcol:* 12-13°. *Acidità totale:* 6-7‰.

ANNATE CONSIGLIATE 1985; 1988; 1989; 1990.

GASTRONOMIA. *Qualificazione:* rosso asciutto. *Accompagnamento:* piatti a base di carni rosse e cacciagione. *Temperatura di servizio:* 18-20°C. *Modo del servizio:* stappare la bottiglia un'ora prima.

PRODUTTORI. Podere ai Valloni.



Ai Valloni

Veronelli Editore - 1984