

I Migliori Vini d'Italia

Valle d'Aosta e Alto Piemonte

Nichi Stefi



REGIONE AUTONOMA
VALLE D'AOSTA



REGIONE
PIEMONTE

Con il Patrocinio del



Ministero delle Politiche Agricole e Forestali



In collaborazione con

 Veronelli Editore

Podere ai Valloni

Boca

Vigna Cristiana

1998

Podere ai Valloni

28010 Boca NO

via Traversagna

Tel. 0322.87332

sertorio@podereaivalloni.it

www.podereaivalloni.it

Visite in cantina su appuntamento

Se vai a visitare questa cantina ti innamori del luogo, del casotto degli attrezzi, del vigneto sistemato a gradoni paralleli all'andamento del pendio, sovrastato dal palazzo seminascosto dagli alberi che fu un osservatorio. Il vino ha, ne consegue, la stessa eleganza che ritrovi per altro anche in chi lo fa, Guido Sertorio e Cristiana Lombardi. Un Boca Vigna Cristiana ©, affinato in botti grandi di rovere, che rinuncia all'arroganza del tannino che l'uso del nebbiolo comporta, e si presenta perfettamente equilibrato con sentori di piccoli frutti e di sottobosco e lunga persistenza.

Per ogni vino un giusto piatto



Donnas DOC

♥ brillante, ammandorlato - 100 tutto pasto - (2-4) - 1-2

Ottimo con le tome stagionate questo vino è adatto ad accompagnare sia i primi piatti che gli arrosti di carne mista.
Nella foto: Capriolo al Donnas.



Torrette DOC

♥ etereo, amarognolo - 100 arrosti, formaggi - (2-5) - 1-2

Ottimo con la carbonade, con i salumi cotti, e con i più stagionati formaggi della valle
Nella foto: Salamino con verdure all'aceto.



Boca DOC

♥ rosso rubino, sentore di viola, asciutto - 100 carni bianche e rosse, caccagione - (2-6) - 2-3

Accompagna qualsiasi piatto di carne, dalle carni più tenui ai grandi arrosti, ma trova la sua predilezione nell'accostamento alle carni bianche.
Nella foto: Arrosto di coniglio.



Caluso DOC

♥ giallo paglierino - 100 aperitivo - (1-2) - 1-2

Raffinatissimo vino da aperitivo e da antipasto; perfetto con le frittate alle erbe; accompagna anche il pesce d'acqua dolce.
Nella foto: Frittata alle erbe.

