

Podere ai Valloni

Boca doc bio Vigna Cristiana 2016

Zona di Produzione

Il vino è prodotto esclusivamente con uve provenienti dal vigneto denominato Vigna Cristiana, sito in regione Traversagna, nei Comuni di Boca e Prato Sesia, in Alto Piemonte, sui suoli del Supervulcano della Valsesia.

Composizione Varietale	Nebbiolo 70%, Vespolina 20%, Uva Rara 10%
Forma di allevamento	Vigna a Guyot
Età dei vigneti	50 anni
Altitudine dei vigneti	480 mt.
Estensione dei vigneti	3 ettari
Terreno	roccioso porfirico di origine vulcanica
Resa per ettaro	40 q/ha

Vinificazione e produzione

L'uva, coltivata secondo i metodi dell'agricoltura biologica, viene sottoposta a vendemmia con l'eliminazione dei grappoli ed acini che non abbiano completato a perfezione il processo di maturazione. Dopo la pigiatura, la fermentazione viene attivata con lieviti indigeni con il metodo del *pie'd de cuve* e si protrae poi per circa 20 giorni. Successivamente, il vino viene travasato in botte e sottoposto poi a travasi annuali per eliminare i depositi fecciosi. Il Boca Vigna Cristiana, invecchiato per tre anni in botti di rovere, viene in seguito imbottigliato nella sede aziendale e affinato in bottiglia per alcuni anni.

Caratteristiche organolettiche

Vista	Il colore è un granato intenso.
Olfatto	Il naso è complesso con note di frutti rossi, spezie e caffè. È ben presente la speziatura della vespolina insieme ai noti richiami ai suoli vulcanici.
Gusto	Vino di ottima persistenza con tannini decisi ma eleganti. Il vino stupisce per la sua freschezza malgrado l'età.

Caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico	13% vol.
----------------------	----------

Bottiglie prodotte	1900
---------------------------	------

Premi	Vinous (Antonio Galloni) 92pt., Guida Veronelli 3 stelle oro 94pt., Bibenda 4 grappoli, Guida AIS 4 viti, Guida Bio Foglia d'Oro, Guida Prosit 94pt.
--------------	--

Abbinamenti gastronomici

Primi piatti, in particolare risotti ricchi di struttura. Secondi saporiti di carne, salumi, cacciagione. Formaggi stagionati.

Sul Podere ai Valloni

Il Podere ai Valloni è una realtà storica dell'Alto Piemonte, primo produttore registrato di Boca DOC dal 1980. Il vigneto, condotto in regime di agricoltura biologica certificata, radica sulle rocce del Supervulcano della Valsesia, porfidi dal caratteristico colore rosso-violaceo che donano le peculiari caratteristiche di eleganza e mineralità ai vini dell'azienda. Vini che sono prodotti esclusivamente con uve proprie, con una resa per ettaro volutamente molto bassa, a privilegiare la qualità rispetto alla quantità.

