

Boca Vigna Cristiana 1990

Denominazione di Origine Controllata

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

Composizione Varietale Nebbiolo 70% - Vespolina 20% - Uva Rara 10%

Forma di allevamento Vigna a Guyot e a Silvoz

Età dei vigneti 35 anni

Estensione dei vigneti 3 ettari

Terreno roccioso porfirico

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 e la fermentazione, protratta per 7-9 giorni, il vino viene travasato in botti di rovere e sottoposto poi a successivi travasi per eliminare i depositi fecciosi. Il vino, invecchiato per tre anni in botti di rovere, viene in seguito imbottigliato, previo filtraggio, nella sede aziendale.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso granato intenso con riflessi aranciati
Profumo frutta rossa sotto spirito, cuoio, cacao, sottobosco
Sapore ancora molto evidente l'acidità tipica data dal terreno, austero ed etereo

Caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico volumico effettivo 13% vol.

Bottiglie prodotte 4731

Abbinamenti gastronomici

Secondi di carne, arrostiti e brasati anche con polenta, perfetto con la cacciagione, formaggi erborinati. Da provare con cioccolato 70% cacao e oltre. Ottimo da solo come vino da meditazione.

