BOCA DOC

Boca 2019

Rosso



L’anno solare 2019 (gennaio-dicembre) è stato registrato nuovamente come una delle annate più calde con la sola eccezione del mese di maggio rimasto su temperature storicamente più abituali e che potrà essere ricordato, dal punto di vista meteorologico, come l’annata dei record meteorologici. Le potature effettuate a ne febbraio e ai primi di marzo ci hanno consentito di contenere l’anticipo del germogliamento dovuto ad un inverno estremamente caldo e asciutto con poca nebbia ed escursioni termiche incredibili a marzo no a concludersi nel maggio inoltrato particolarmente freddo. Giugno caldissimo, fortunatamente ristorato da qualche pioggia intensa che ci ha impegnato nei vigneti ad una maggior cura preventiva, hanno portato ad una vendemmia ottima anche se meno abbondante rispetto alla scorsa annata.

VIGNETO

Uvaggio	Nebbiolo 90%, Vespolina 10%
Zona di produzione	Vigne di Boca – Alto Piemonte – Italia
Esposizione	Sud
Altitudine	350 m s.l.m.
Terreno	Il terreno è costituito da ghiaia porfirica (di origine vulcanica) di colore rosato e ricca di sali minerali privi di sostanza organica e calcarea
Età media delle viti	18 anni
Sistema di allevamento	Guyot
Densità di impianto	3500 ceppi/ha
Superficie del vigneto	1,02 ha
Vendemmia	a mano in piccole cassette il 16 Ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione	Diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione spontanea, macerazione di 15 giorni sulle bucce
Fermentazione malolattica	in Dicembre
Affinamento	32 mesi in botti da 10 hl di rovere e successivo affinamento in bottiglia

DATI ANALITICI

Titolo alcolometrico	13,5 % vol
Acidità totale	5,82 g/l
pH	3,68