BOCA DOC

Boca 2020

Rosso



Una primavera mediamente calda con alcune giornate fresche hanno caratterizzato l'inizio stagione (con purtroppo qualche gelata improvvida) fino a inizio estate determinate da temporali e giornate molto calde. Tale situazione afosa e ricca di piogge è perdurata per tutta l'estate obbligando continui interventi di sorveglianza sanitaria nei vigneti. Le precipitazioni elevate ad inizio ottobre ci hanno creato qualche preoccupazione per la vendemmia imminente, conclusasi poi naturalmente dalla seconda settimana di ottobre in poi.

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	19 anni
Sistema di allevamento	Guyot
Densità di impianto	3500 ceppi/ha
Superficie del vigneto	1,02 ha
Vendemmia	a mano in piccole cassette il 14 Ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione	Diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione spontanea, macerazione di 15 giorni sulle bucce
Fermentazione malolattica	in Dicembre
Affinamento	31 mesi in botti da 10 hl di rovere e successivo affinamento in bottiglia

DATI ANALITICI

Titolo alcolometrico	13,5 % vol
Acidità totale	5,51 g/l
pH	3,63