



CANTINE ROGIOTTO

Boca DOC

Sulle più alte Colline Novaresi tra il Lago Maggiore e la Valsesia, là dove fa da cornice il Monte Rosa, si trova il paese di Boca che dà il suo nome all'omonimo vino.

Divenne famoso come il "vino dei Papi" a seguito della visita al Santuario di Papa Pio X che apprezzò ed elogiò questo nettare.

L'Alto Piemonte è stata l'area più vitata d'Italia. Il declino della viticoltura iniziò nel dopoguerra in quanto le nascenti industrie mutarono una cultura prettamente agricola, togliendo non solo la forza lavoro ma anche gli investimenti nel settore agricolo in questa zona morfologicamente impervia; la vite e il vino passarono così in secondo piano.

Il territorio di Boca è quindi passato da più di 1000 ettari coltivati a vigneto fino al minimo storico di 10 ettari nel 1998.

Da quel giorno grazie ad alcuni coraggiosi viticoltori Boca a piccoli passi ha iniziato a riappropriarsi della ricchezza più grande che possiede: la vite e il vino.

La grande complessità di questo vino permette l'invecchiamento per decenni. La sua evoluzione ci lascerà meravigliati. Il valore del Boca DOC viene ancora più elevato dalla limitata quantità prodotta, rendendolo un vino raro e di nicchia.

Le viti sono coltivate in un anfiteatro naturale nel comune di Boca, all'interno del parco naturale del Monte Fenera, dove il terreno roccioso e la perfetta esposizione ne esaltano le qualità.

DENOMINAZIONE: Boca D.O.C.

VITIGNI: Nebbiolo 80% Vespolina 20%

VIGNETI:

- **Ubicazione:** Boca, località Motto Costazzone - trantaparghi

- **Sistema di allevamento:** Guyot, densità 4000 ceppi/HA

- **Altitudine:** 430 - 510 mt s.l.m.

- **Esposizione:** SUD, SUD-EST, SUD OVEST

- **Terreno:** alta collina, porfido di origine vulcanica, ghiaioso, sabbioso con affioramenti di roccia

VENDEMMIA: manuale in cassette, metà ottobre

MACERAZIONE: delicata, durata 20 giorni in serbatoi di acciaio inox

FERMENTAZIONE: con lieviti selezionati, in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per 30 giorni

MALOLATTICA: sì, spontanea

AFFINAMENTO: minimo 24 mesi in botti grandi di rovere e 1 anno in bottiglia

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO: 30 anni +

FORMATI DISPONIBILI: 0.75 l - 1.5 l - 3 l - 6 l

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

alla vista si presenta di un colore rosso rubino brillante tendente al granato. Al naso trionfano profumi di frutti di bosco e violetta combinati a sentori balsamici e a note evolute di liquirizia e spezie scure. Al palato è asciutto, sapido ed armonico. Lungo e avvolgente grazie ai tannini maturi. Il finale fruttato e speziato.

ABBINAMENTI:

secondi di carne, arrosti e brasati anche con polenta, selvaggina e formaggi saporiti.

Servire alla temperatura di 18 - 20 °C possibilmente in un ampio calice

