



LE PIANE BOCA D.O.C 2007

Nebbiolo & Vespolina Trauben

Der Le Piane Boca D.O.C 2007 wird aus einem Verschnitt von 85% Nebbiolo-Trauben und 15% Vespolina-Trauben hergestellt, die von 30 bis 50 Jahre alten Weinbergen mit mineralreichen Böden aus vulkanischem Porphyries stammen. Die Trauben durchlaufen einen langen Gärungsprozess mit ihren Schalen in offenen Stahl- und Holzfässern. Die malolaktische Gärung erfolgt nach der Ernte im Frühjahr spontan in Holzfässern. Nach 3 bis 4 Jahren wird der Wein ohne Filtration in Flaschen abgefüllt und ruht dann weitere sechs Monate, bevor er in den Verkauf gelangt.

Tasting notes

Aroma

Frische Noten von Lakritz und roten Früchten mit einem vollmundigen balsamischen Hintergrund.

Taste

Ein voller Wein mit reifen roten Früchten, begleitet von zarten süßen Kakaonoten.