



## LE PIANE BOCA D.O.C 2007

### Raisins Nebbiolo et Vespolina

Le Piane Boca D.O.C 2007 est issu d'un assemblage de 85 % de raisins Nebbiolo et de 15 % de raisins Vespolina, provenant de vignobles âgés de 30 à 50 ans dont les sols riches en minéraux sont constitués de gravier volcanique porphyrique. Les raisins subissent une longue fermentation avec leurs peaux dans des fûts ouverts en acier et en bois. La fermentation malolactique se produit spontanément dans les fûts de bois après les vendanges au printemps. Après 3-4 ans, le vin est mis en bouteille sans filtration ni collage, puis il est laissé au repos pendant six mois supplémentaires avant d'être mis en vente.

### **Tasting notes**

#### **Aroma**

Des notes fraîches de réglisse, de fruits rouges avec un fond balsamique corsé.

#### **Taste**

Un vin ample et expressif avec des fruits rouges mûrs accompagnés de délicates notes de cacao. Les notes sucrées le rendent doux et élégant.