



# Boccia

VENETO ROSSO IGT



Vino Certificato Biologico

UVE	Varietà autoctone
IN CAMPO	
VIGNETO	2 ha, 118m slm, esposizione nord-sud, impiantato nel 2006
TERRENO	alluvionale e argilloso, a medio impasto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot doppio e singolo capovolto con 8-10 gemme
DENSITÀ D'IMPIANTO	4.400 ceppi/ha
RESA	massimo 85 quintali/ha
VENDEMMIA	terza settimana di settembre, raccolta manuale e selezione dei grappoli
IN CANTINA	
VINIFICAZIONE	fermentazione a temperatura controllata di 20°-25°C in contenitori di acciaio per ca 15-18 giorni.
BOTTIGLIA	Borgognotta 750 ml

*Il giovane Boccia, che stupisce per la sua schiettezza lasciando un ricordo di vivacità'. Il giovane fanciullo nella sua accezione dialettale "Boccia" racconta, sulle note di amarena e ciliegia, il territorio che lo accoglie.*

## ANALISI SENSORIALE

**Vista:** rosso rubino

**Olfattiva:** frutta rossa, ribes e amarena

**Gusto-olfattiva:** aromatico, acidità eccellente

**Temperatura di servizio:** 14°C

## ABBINAMENTO

Vino per tutti i pasti.

Si abbina bene con salumi e formaggi.

*Una ricetta della tradizione locale che suggeriamo "Sopressa vicentina" e formaggio Asiago. Costine di maiale alla griglia.*