



# BOCA DOC BIO

Tenute Guardasole, Nordpiemont

## 2020



Rote Beeren, Granatapfel und Kirsche, ein Hauch von Blutorange, Grapefruit, aber auch balsamische Noten und vulkansiche Mineralik. Vollmundig, intensiv mit runden Tanninen und grossem Reifungspotential.

Die Reben wachsen auf vulkanreichen Moränenböden, die aus Granitsteinen, Porphy und Dolomitgestein besteht und tragen tiefe Erträge. Der Boca Bui besteht zu 80% aus Nebbiolo und 20% Vespolina, welche streng selektioniert und zum optimalen Reifezeitpunkt handgelesen werden. Er Mazeriert die Traubenetwas länger als seine anderen beiden Weine und nach 25 Tagen auf der Maische werden sie schonend gepresst. Danach reift der Wein für ganze 34 Monate - 18 Monate davon im grossen gebrauchten Holzfass - bevor er auf den Markt kommt.

Land / Region:	Italien / Alto Piemonte
Farbe:	Rot
Traubensorte:	Vespolina, Nebbiolo (Spanna)
Alkohol in %:	14
Böden:	Porphy-Gestein, Urvulkan
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Beton / Grosses Holzfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 9 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Tagliatelle mit Steinpilzen und Kräutern, herzhaft norditalienischer Küche



# TENUTE GUARDASOLE, MARCO BUI

**Marco Bui gehört zur neuen Generation junger, talentierter Winzer, die mit viel Geschick den lange brachliegenden Weinbergen des Alto Piemonte neues Leben einhauchen. Auf gerade einmal 2 Hektar produziert Marco Weine in Kleinstmengen aber von höchster Qualität, allesamt biologisch und unter Anwendung biodynamischer Prinzipien.**

In Boca befinden sich die höchstgelegenen Weinberge des Alto Piemonte. Die Reben wachsen unter dem natürlichen Schutz des Monte Fenera auf den einzigartigen vulkanreichen Moränenböden, die aus Granitsteinen, Porphyry und Dolomitgestein bestehen. Die drei Parzellen der Tenute Guardasole laufen entlang Strada Della Traversagna und sind grösstenteils mit Nebbiolo und einem kleinen Anteil Vespolina bestückt. Marco bewirtschaftet seine 2 Hektare allesamt streng biologisch und unter Anwendung biodynamischer Prinzipien und auch im Keller wird nur wenn nötig mit minimalen Eingriffen gearbeitet. Erstklassige Weine mit viel Charakter sind das Resultat, die das Terroir und unglaubliche Potential der Region gekonnt widerspiegeln.