



Le Cantine del Castello nascono dall'iniziativa di nostro padre Ermanno nel 1963, a Maggiora, in provincia di Novara, nel Nord del Piemonte, preservando la tradizione dei suoi avi impegnati nella vitivinicoltura (zio Pietro) e scegliendo, in controtendenza con i tempi, di produrre con ostinazione e passione un vino come il Boca.

La doc del Boca è stata istituita nel '69, insieme alle altre denominazioni storiche del territorio. E nostro padre è stato tra i primi produttori ad impiantare il vigneto per produrre questo vino.

Attualmente la conduzione della vigna, che non ha mai subito l'uso di alcun tipo di diserbante, è curata con una gestione sempre più naturale delle viti (rame e zolfo in quantità ridotte, sovescio).

Da otto anni siamo noi tre sorelle a dedicarci all'attività di famiglia, unite nell'arte di vivere con passione il legame alla terra e a raccontare attraverso il vino che produciamo, il BOCA DOC, il patrimonio culturale ereditato dai nostri genitori.

L'etichetta "il rosso delle donne", dedicata all'annata Boca doc 1996 ad opera dell'artista veneziano Oreste Sabadin, ha segnato inizialmente il passaggio generazionale dell'attività vitivinicola a noi figlie, per poi diventare simbolo di un progetto culturale più ampio, nel quale sviluppare e veicolare creatività, facendo convergere valorizzazione del vino e iniziative artistiche. Sempre più convinte che produrre un buon vino sia assimilabile alla creazione di un'opera d'arte, nella quale rispecchiare semplicemente e autenticamente il proprio vivere quotidiano.

Occuparci dell'azienda di famiglia, dopo percorsi formativi differenti, ha significato ritrovarci unite in un processo di cura profondo, indispensabile alla coltivazione della vite e della vita.

Una storia, come tante altre legate al vino, fatta di fatica, di coraggio, di pazienza, ma soprattutto di grande amore. Un amore rintracciabile nella difesa della propria specificità, nel rispetto della terra, dei valori necessari a custodirla e dei tempi lenti, indispensabili per produrre un vino di lunga durata.

Migliorare perseguendo la produzione di un vino pregiato, è il nostro ringraziamento verso chi ci ha preceduto, in primis i nostri genitori, e chi ci continua a seguire.

Elena, Anna e Paola



## IL BOCA

Uno dei piccoli gioielli dell'enologia piemontese è il Boca, un vino dalle origini antiche conosciuto già da molti secoli fuori dai suoi confini naturali di produzione che comprendono tutto il territorio comunale di Boca e parte di quelli di Maggiora, Cavallirio, Prato Sesia e Grignasco, in provincia di Novara. Il Boca doc è un vino rosso adatto a grande invecchiamento ed è ottenuto dalle uve Nebbiolo (Spanna), Vespolina, Bonarda Novarese.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Colline dell'Alto Piemonte nel versante sinistro del fiume Sesia nella zona più a nord del novarese viticolo

**VIGNETI** - Località: Comune di Maggiora (NO) - Superficie: 1 ettaro di proprietà suddiviso in due particelle. Anno d'impianto: 1973

**"Motto grande"**: altitudine: 470 m slm - pH: 4.75 - granulometria: sabbia 70.56% - limo 15.40% - argilla 14.04% - esposizione: sud

**"Cappelle"**: altitudine: 430 m slm - pH: 4.93 - granulometria: sabbia 31.28% - limo 47.40% - argilla 21.32% esposizione: sud-est

**VITIGNO:** il Boca è composto per il 75% da Nebbiolo (Spanna), 20% Vespolina e 5% Uva rara (Bonarda Novarese).

**TECNICA DI PRODUZIONE:** raccolta differenziata delle uve con inizio dalla Vespolina, in seguito Uva Rara e Nebbiolo. Fermentazione con lieviti indigeni in vasca d'acciaio. La macerazione non dura meno di 20/25 giorni. Dopo la svinatura, segue la maturazione in botti di legno per quasi tre anni. Le decantazioni naturali e il basso uso di solforosa permettono di rispettare le caratteristiche varietali e l'espressione del territorio.

L'affinamento in bottiglia, per favorire l'evoluzione dei profumi, avviene nelle nostre cantine prima della messa in vendita. L'invecchiamento, che per disciplinare deve rispettare tre anni, viene da noi prolungato, per offrire un vino che sa raccontare la passione e la cura della produzione, in tutte le sue fasi.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**COLORE:** rosso rubino brillante con leggere sfumature di granato tendenti all'arancio dopo lungo invecchiamento.

**OLFATTO:** intenso e persistente, molto fine con sentori floreali, aromi speziati, note di tabacco.

**GUSTO:** asciutto, vellutato, equilibrato con componente tannica ben integrata, retrogusto generoso e gradevole.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** dai 12,50% vol. ai 13% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°-20°