

Elenco dei Produttori in Mostra

AZ. VITIVINICOLA BARBAGLIA - Sergio Barbaglia
VIA Dante 54 - 28010 CAVALLIRIO (NO) - Tel. 0163.80115
www.vinibarbaglia.it - info@vinibarbaglia.it

AZIENDA AGRICOLA TERRINI -
Lorena Prandin e Terrini Federico - 28014 MAGGIORA (NO)
Tel. 340.8956153 - 345.7750397 iltrincerone@gmail.com

CANTINE DEL CASTELLO CONTI -
Conti Elena, Anna e Paola Snc
Via Borgomanero 15 - 28014 MAGGIORA (NO)
Tel. 0322.87187 - www.castelloconti.it - info@castelloconti.it

LE PIANE SRL - Christoph Künzli
Via Cerri 10 - 28010 BOCA (NO) - Tel. 342.8727451
www.bocapiane.com - vendita@bocapiane.com

PODERE AI VALLONI - Anna Sertorio
Via Traversagna - 28010 BOCA (NO) - Tel. 0322.87332
www.podereaivalloni.it - zellioli@podereaivalloni.it

VALLANA ANTONIO E FIGLIO
Via Mazzini 3 - 28014 MAGGIORA (NO) - Tel. 0322.87116
www.vallanawines.com - info@vallanawines.com

CANTINE ROGIOTTO - Minazzoli Stefania e & C. Sas
Via A. Valazza 51 - 28010 BOCA (NO) - Tel. 0322.87200
www.cantinerogiotto.it - info@cantinerogiotto.it

AZ. AGR. CARLONE DAVIDE
Via Mons. Sagliaschi 8 Fraz. Torchio -
28075 GRIGNASCO (NO) Tel. 329.0987672
www.davidecarlone.com - info@davidecarlone.com

CANTINE F.LLI GUIDETTI SNC - Filippo Guidetti
Via Brughiera IV 4 - 28010 BOCA (NO) - Tel. 0322.839392
www.cantineguidetti.it - info@cantineguidetti.it

SANTUVARIO SOC. AGR. S.S. - Ivano Barbaglia
Via Cureggio 24 - 28021 BORGOMANERO (NO)
Tel. 333.2153004
www.santuvario.it - santuvario@gmail.com

AZ. AGRICOLA PODERI GARONA di Renzo Duella
Via Maggiora 33 - 28021 BORGOMANERO (NO)
Tel. 344.1708791
www.poderigarona.com - bocawine@hotmail.com

TENUTE GUARDASOLE - Azienda Agricola di Marco Bui
Cantina: Via XXV Aprile, 2 - 28075 GRIGNASCO (NO)
Tel. 0163.411693 - 347.7638601
www.tenuteguardasole.com - info@tenuteguardasole.com



Da autostrada A26 uscite : Borgomanero oppure Ghemme,
poi seguire indicazioni per BOCA

Col patrocinio di :



Associazione Italiana Sommelier
Delegazione di Novara



PRO LOCO BOCA

dal 20/5 al 4/6/2017



46^a

MOSTRA MERCATO

del VINO

LOCALE

1969 — 2017
48 ANNI D.O.C.



“ Il vino aggiunge un sorriso all'amicizia... ”

...ed una scintilla all'amore.”

Edmondo de Amicis, scrittore

CANTINA DI DEGUSTAZIONE

in VIALE PARTIGIANI 9

ORARI DI APERTURA:
DOMENICA E FESTIVI: dalle ore 9 alle 20
SABATO: dalle ore 15 alle 20

www.BOCA-NO.IT - boca.italy@infinito.it
prolocoboca@gmail.com



PROLOCODI.BOCA



Programma Eventi

20 MAGGIO Sabato

Ore 15,30 - Alla presenza di autorità e stampa **INAUGURAZIONE 46° MOSTRA DEL BOCA DOC E DEL VINO LOCALE.**
Apertura degustazioni vini in esposizione.
INGRESSO LIBERO

26 MAGGIO Venerdì

Ore 21 - Serata aperta a tutti **"STASERA CANTO IO"** serata di **KARAOKE** organizzata dal gruppo "Giovani Bochesi" con **Stefano Farinoli.**
INGRESSO LIBERO

1 GIUGNO Giovedì

Ore 21 - **"ABBINIAMO I CIBI AL VINO"**.
Serata di degustazione dei *Boca Doc* e *Colline Novaresi* in abbinamento a formaggi D.O.P. e salumi I.G.P. In collaborazione con **"La Bottega del Fresco"** di Boca e **"Alimentari Savoini"** di Cureggio.
INGRESSO E DEGUSTAZIONE 10 euro.



2 GIUGNO Venerdì

Ore 15 - Con partenza ed arrivo alla Mostra: **"PASSEGGIATA CON MERENDA TRA I VIGNETI"** camminata con personale della Pro Loco sulle colline del circondario per ammirare il paesaggio ed incontrare i vignaioli. Degustazione vino, merenda e bicchiere in regalo 10 €. Prenotazione obbligatoria. Si consiglia abbigliamento adeguato. Percorso facile, tempo di percorrenza circa 1,5 ore.

CENE Mostra del Vino 2017

La Pro Loco organizza le cene del sabato sera preparate dai nostri cuochi con piatti di tradizione locale, che si terranno nel nostro salone con inizio alle ore 20. Il costo è di 20 € a persona e comprende la cena completa come da menu seguente.
I vini sono a libera scelta con pagamento a parte.
PRENOTARE ENTRO IL GIOVEDÌ PRECEDENTE:
Tel. 392.9763538 (Renato) - 342.3279815 (Corrado)
o di persona "Bottega del Fresco" Via Cobianchi 8 a BOCA

Sabato 20 MAGGIO

Menu:

- ♦ Timballo di riso, zucchine e zafferano
- ♦ Spalla di vitello tonnè e melanzane all'aceto
- ♦ Spezzatino di guancia in umido con le sue patate
- ♦ Sorbetto alla frutta
- ♦ Nostrano d'Alpe e composta
- ♦ Dessert — Caffè e liquori

Sabato 27 MAGGIO

Menu:

- ♦ Strudel salato caldo con verdure e salsiccia
- ♦ Bresaola con pere e pecorino
- ♦ Risotto al radicchio e taleggio
- ♦ Sorbetto alla frutta
- ♦ Caprino con miele e noci
- ♦ Dessert — Caffè e liquori

Sabato 3 GIUGNO

Menu:

- ♦ Sformatino di funghi e pancetta con fonduta alla toma
- ♦ Prosciutto crudo nostrano con capricciosa
- ♦ Sorbetto alla frutta
- ♦ Brasato al Boca con polenta
- ♦ Bis di polenta e gorgonzola
- ♦ Dessert — Caffè e liquori



CARATTERISTICHE DEL BOCA DOC

Invecchiamento: non può essere messo in commercio se non dopo invecchiamento almeno di 34 mesi di cui minimo 18 mesi in botte di rovere o castagno.

Composizione: si può produrre solo dalle uve provenienti dai seguenti vitigni ed in proporzione così stabilita: Nebbiolo (Spanna) 90-70%; Vespolina e Uva rara (Bonarda novarese) da sole o congiuntamente dal 10% fino al 30%.

Zona: Le uve devono essere raccolte nella zona di produzione compresa nei comuni di Boca, Cavallirio, Grignasco, Maggiore, Prato Sesia.

Resa: la resa massima di uva è di q.li 80 per ettaro.

Caratteristiche: il Boca è un vino rosso adatto a grande invecchiamento. Ha un colore rosso rubino che con l'età assume riflessi colore mattone/granato, sapore asciutto con fondo amarognolo e tenore alcolico medio di 12 gradi. Il profumo ricorda la viola mammola.

Servire alla temperatura di 18/20° C.

E' un ottimo vino da pasto e, se bene invecchiato, si accompagna amabilmente ad arrostiti, selvaggina e formaggi.

La quantità prodotta è assai limitata e ciò rende il Boca ancora più prezioso.