



BOSCARELLI

Schede tecniche



Boscarelli

IL BIANCO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Toscana

Zona produttiva Le uve arrivano dalla maremma e dalla zona di Cortona.

Vitigno Viognier, Petit Manseng, Vermentino

Tipologia del terreno Il terroir della Maremma è caratterizzato da sedimenti alluvionali ricchi di argille calcaree rosse e scheletro. Invece quello della zona di Cortona è alluvionale limoso con presenza di argille, caratterizzato da una buona percentuale di residuo organico.

Vinificazione Il processo di vinificazione, condotto interamente in acciaio e con un affinamento di circa 18 mesi, ha permesso di preservare la purezza e la freschezza delle uve, esaltandone le note fruttate e floreali. Dopo la diraspatura si effettua una decantazione statica a freddo. Le fermentazioni vengono effettuate a una temperatura controllata tra i 17° e i 18°.

Invecchiamento Ogni vitigno viene invecchiato separatamente in acciaio con lunga permanenza sulla feccia fine e con batonage per circa 12 mesi. Il blend finale viene effettuato al termine del processo di invecchiamento per trovare il migliore equilibrio delle varietà in base all'annata.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino.

Profumo Al naso fresco, con note di frutta gialla e ricordi tropicali. Più avanti emergono sottili rimandi alla vaniglia.

Sapore Il sorso è ampio e di buona struttura: l'acidità è perfettamente integrata e il finale, di ottima lunghezza, lascia un ricordo di cedro.

Abbinamenti Perfetto per l'aperitivo, insieme a crostacei e frutti di mare, oltre che con formaggi.



MONTEPULCIANO / TOSCANA



ANNO DI FONDAZIONE | 1962



ENOLOGO | MAURIZIO CASTELLI,
MERI FERRARA



VITIGNI | SANGIOVESE (PRUGNOLO
GENTILE), CANAILOLO, COLORINO,
MAMMOLO, MERLOT, CABERNET
SAUVIGNON



Boscarelli

PRUGNOLO ROSSO DI MONTEPULCIANO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Rosso di Montepulciano

Zona produttiva Vigneti in località Cervignano.

Vitigno 85% Sangiovese Prugnolo Gentile, 15% Mammo

Tipologia del terreno Terreni calcarei, di origine alluvionale, sabbiosi con buona percentuale di limo e argilla, varianti secondo le giaciture.

Vinificazione Le uve, raccolte manualmente e trasportate in cassette, dopo la diraspatura e la pigiatura soffice vengono poste a fermentare in tini d'acciaio riempiti a non più di due terzi della loro capacità. Si utilizzano lieviti autoctoni per la fermentazione che dura circa una settimana a temperature controllate dai 27 ai 30 °C. Vengono effettuati rimontaggi e follature manuali del cappello.

Invecchiamento Il vino viene fatto maturare per alcuni mesi in vasche di cemento vetrificato dove svolge la fermentazione malolattica. Prima dell'imbottigliamento viene effettuata una leggera filtrazione. La commercializzazione avviene dal marzo successivo alla vendemmia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino intenso.

Profumo Al naso emerge la sua componente fruttata, con in evidenza ricordi di ciliegie e ribes rosso.

Sapore Al palato è fresco ed energico, con tannini ben integrati e un'ottima scorrevolezza.

Abbinamenti Perfetto insieme a carni rosse alla griglia e primi piatti al ragù.



MONTEPULCIANO / TOSCANA



ANNO DI FONDAZIONE | 1962



ENOLOGO | MAURIZIO CASTELLI,
MERI FERRARA



VITIGNI | SANGIOVESE (PRUGNOLO
GENTILE), CANAILOLO, COLORINO,
MAMMOLO, MERLOT, CABERNET
SAUVIGNON



Boscarelli

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Vino Nobile di Montepulciano

Zona produttiva Vigneti in località Cervignano.

Vitigno 85% Sangiovese Prugnolo Gentile, 15% Colorino, Canaiolo e Mammolo

Tipologia del terreno Terreni calcarei di origine alluvionale e sabbiosi, con buona percentuale di limo, argilla e scheletro sassoso che variano secondo la posizione e l'altitudine delle giaciture.

Vinificazione Le uve, raccolte manualmente e trasportate in cassette, dopo la diraspatura e una pigiatura soffice vengono poste a fermentare in tini di rovere o di acciaio riempiti a non più di due terzi della loro capacità. La fermentazione, svolta con lieviti autoctoni, dura circa una settimana a temperature controllate dai 28 ai 30 gradi. Vengono effettuati rimontaggi e follature manuali del cappello. La macerazione prosegue, se è il caso, per altri 5/8 giorni dopo la fermentazione.

Invecchiamento Il Nobile viene affinato in rovere di Allier e di Slavonia con capacità variabile dai 5 ai 35 hl, dove si svolge anche la fermentazione malolattica. La maturazione dura dai 18 ai 24 mesi. Prima dell'imbottigliamento, viene effettuata una leggera filtrazione, se necessario. Il vino viene poi affinato in bottiglia per alcuni mesi prima della sua commercializzazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino.

Profumo Naso fresco, ottima espressività aromatica varietale. Fruttato e floreale, bergamotto, violetta.

Sapore Bocca ampio e profondo, frutti rossi ribes e fragolina di bosco; tannino giovane già ben amalgamato e piacevole.

Abbinamenti Carne alla griglia, arrosto, primi piatti complessi, formaggi stagionati.



MONTEPULCIANO / TOSCANA



ANNO DI FONDAZIONE | 1962



ENOLOGO | MAURIZIO CASTELLI,
MERI FERRARA



VITIGNI | SANGIOVESE (PRUGNOLO
GENTILE), CANAILOLO, COLORINO,
MAMMOLO, MERLOT, CABERNET
SAUVIGNON



Boscarelli

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Vino Nobile di Montepulciano Riserva

Zona produttiva Vigneti in località Cervignano

Vitigno 90% Sangiovese Prugnolo Gentile, 10% Colorino

Tipologia del terreno Terreni calcarei, di origine alluvionale e sabbiosi con buona percentuale di limo, argilla e minerali, nonché ricchi di scheletro sassoso variante secondo le giaciture.

Vinificazione Le uve vengono raccolte manualmente e trasportate in cassette; dopo la diraspatura e una pigiatura soffice vengono poste a fermentare in tini di rovere riempiti a non più di due terzi della loro capacità. Lieviti autoctoni vengono utilizzati durante il processo di fermentazione che dura circa 10 giorni a temperature controllate tra i 28 e i 30 gradi. Vengono effettuati rimontaggi e follature manuali del cappello. La macerazione, se è il caso, prosegue per altri 5/8 giorni dopo la fermentazione.

Invecchiamento La Riserva affina in legno di rovere di Slavonia o Francese con capacità variabile dai 5 ai 25 hl. La fermentazione malolattica conferisce eleganza e finezza a questo vino. La maturazione dura dai 28 ai 32 mesi. Prima della commercializzazione il vino affina in bottiglia per alcuni mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino.

Profumo Naso fresco, intenso e molto elegante, note di mora, anice stellato e profumo di cuoio.

Sapore Bocca vivace, note di ciliegia, marasca secca, pepe bianco e chiodi di garofano. Tannini tesi a grana fine bellissimo equilibrio.

Abbinamenti Bistecca, arrosto, brasato, cacciagione.



MONTEPULCIANO / TOSCANA



ANNO DI FONDAZIONE | 1962



ENOLOGO | MAURIZIO CASTELLI,
MERI FERRARA



VITIGNI | SANGIOVESE (PRUGNOLO
GENTILE), CANAILOLO, COLORINO,
MAMMOLO, MERLOT, CABERNET
SAUVIGNON



Boscarelli

SOTTO CASA VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Vino Nobile di Montepulciano Riserva

Zona produttiva Vigneti in località Cervignano

Vitigno 85% Sangiovese Prugnolo Gentile, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot

Tipologia del terreno Terreno sassoso ricco di argilla rossa di origini alluvionali.

Vinificazione I differenti cultivar vengono raccolti separatamente, e dopo la diraspatura e la pigiatura soffice vengono posti a fermentare sempre separatamente in tini di rovere riempiti a non più di due terzi della loro capacità. Si utilizzano lieviti autoctoni per la fermentazione che dura circa 10 giorni a temperature controllate tra i 28 e i 30 gradi. Vengono effettuati rimontaggi e follature manuali del cappello. La macerazione può proseguire per altri 5/8 giorni dopo la fermentazione.

Invecchiamento Ogni cuvée affina separatamente in botti di rovere di Slavonia o Francese di capacità variabile dai 3 ai 30 hl a seconda dei cultivar. Qui svolge anche la fermentazione malolattica. La maturazione dura dai 28 ai 32 mesi. L'assemblaggio finale viene eseguito a fine maturazione. Il vino affina in bottiglia per alcuni mesi prima della messa in commercio.

NOTE ORGANOLETICHE

Colore Colore granato piuttosto carico.

Profumo Naso con bella complessità tra frutti rossi, leggero sentore di peperone verde, cuoio, tabacco e note balsamiche.

Sapore In bocca è elegantemente fruttato, sapido, palato teso, avvolgente, marasca matura, liquirizia. Tannini levigati.

Abbinamenti Brasato, arrosto.



MONTEPULCIANO / TOSCANA



ANNO DI FONDAZIONE | 1962



ENOLOGO | MAURIZIO CASTELLI,
MERI FERRARA



VITIGNI | SANGIOVESE (PRUGNOLO
GENTILE), CANAILOLO, COLORINO,
MAMMOLO, MERLOT, CABERNET
SAUVIGNON



Boscarelli

IL NOCIO VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Vino Nobile di Montepulciano

Zona produttiva La Vigna del Nocio si trova nella zona Est dell'azienda e si estende su circa 4 ettari ad un'altitudine compresa tra i 350 m e i 280 m s.l.m.

Vitigno 100% Sangiovese

Tipologia del terreno Terreni di origine alluvionale hanno caratteristiche strutturali differenti dal resto dell'azienda: presentano zone sabbiose e argillose ben distinte tra loro.

Vinificazione Dopo la diraspatura e una pigiatura soffice, le uve vengono poste a fermentare in tini di rovere riempiti a non più di due terzi della loro capacità, utilizzando lieviti autoctoni. La fermentazione dura circa 10 giorni a temperature controllate dai 27 ai 31 gradi. Vengono effettuati brevi rimontaggi nella fase iniziale e follature manuali del cappello. La macerazione in alcuni casi prosegue per altri 7/10 giorni dopo la fermentazione.

Invecchiamento Le singole Cuvée del Nocio vengono affinate separatamente in rovere di Slavonia o Francese con capacità variabile dai 5 ai 10 hl. La maturazione dura dai 18 ai 24 mesi. Il taglio finale viene fatto a fine maturazione utilizzando diverse percentuali delle singole Cuvée a seconda delle caratteristiche della vendemmia. Il vino affina in bottiglia per circa un anno prima della commercializzazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino.

Profumo Naso fragrante con note di amarena e lampone rosso e con una fine speziatura.

Sapore In bocca è ben equilibrato, con un tannino di rara finezza e con note di mora di gelso e macchia mediterranea.

Abbinamenti Bistecca chianina/tagliata, primi piatti complessi con funghi.



MONTEPULCIANO / TOSCANA



ANNO DI FONDAZIONE | 1962



ENOLOGO | MAURIZIO CASTELLI,
MERI FERRARA



VITIGNI | SANGIOVESE (PRUGNOLO
GENTILE), CANAILOLO, COLORINO,
MAMMOLO, MERLOT, CABERNET
SAUVIGNON



Boscarelli

FAMILIAE OCCHIO DI PERNICE VIN SANTO DI MONTEPULCIANO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Vin Santo di Montepulciano

Zona produttiva Vigneti in località Cervignano.

Vitigno Sangiovese e altre uve complementari a bacca rossa

Tipologia del terreno Terreni di origine alluvionale hanno caratteristiche strutturali differenti dal resto dell'azienda: presentano zone sabbiose e argillose ben distinte tra loro.

Vinificazione Il succo ottenuto dalla pressatura di uve Sangiovese principalmente e altre uve complementari a bacca rossa, appassite naturalmente, viene posto a fermentare in caratelli di legnami differenti e di capacità variabile tra i 20 e i 50 litri, sigillati con ceralacca. Il mosto, grazie alla presenza di lieviti selezionati di produzione in produzione, fermenta in ambiente privo di ossigeno.

Invecchiamento La prima apertura dei caratelli avviene dopo circa 4/5 anni. Nella stagionatura, secondo la tradizione, sono importanti gli sbalzi termici.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo dorato molto carico.

Profumo Al naso spiccano note di fiori e ricordi di miele.

Sapore Al sorso la dolcezza è ben presente ma non stucchevole. Note mielate si uniscono a rimandi legnosi in un finale lungo e persistente.

Abbinamenti Perfetto insieme a pasticceria secca e formaggi erborinati.



MONTEPULCIANO / TOSCANA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1962

 ENOLOGO | MAURIZIO CASTELLI,
MERI FERRARA

 VITIGNI | SANGIOVESE (PRUGNOLO GENTILE), CANAILOLO, COLORINO, MAMMOLO, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON

