

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

