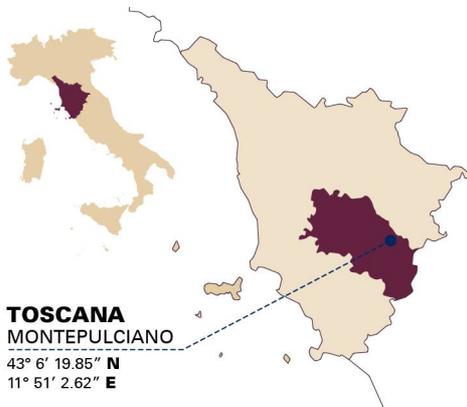




FAMILIAE «OCCHIO DI PERNICE»

MONTEPULCIANO (SI) / TOSCANA



TOSCANA
MONTEPULCIANO
43° 6' 19.85" N
11° 51' 2.62" E

La storia di Podere Boscarelli inizia nel 1962 da un sogno del fondatore Egidio Corradi: produrre un vino nobile che esaltasse i profumi e i sapori della sua terra d'origine, con l'eleganza che amava. L'infinita passione per il vino e la profonda conoscenza del suo territorio di origine lo portarono ad acquistare due piccoli poderi semi abbandonati in questo meraviglioso angolo di Toscana, Cervignano di Montepulciano. La visione del fondatore venne accolta e rinvigorita dalla figlia Paola Corradi e dal marito Ippolito De Ferrari, che negli anni '60 divennero gli artefici della nascita dei Poderi Boscarelli e del loro successivo sviluppo, mossi com'erano da forte determinazione e profonda dedizione.



ANNO DI FONDAZIONE
1962



ESTENSIONE TERRITORIO
16 Ha



ENOLOGO
MAURIZIO CASTELLI
MERI FERRARA



BOTTIGLIE IN UN ANNO
100.000



VITIGNI
SANGIOVESE PRUGNOLO GENTILE –
CANAILOLO – COLORINO – MAMMOLO –
MERLOT – CABERNET SIRAZ



TIPOLOGIA

Vino bianco – Vin Santo di Montepulciano DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Località Cervignano.



VITIGNO

Sangiovese principalmente e altre uve complementari a bacca rossa.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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 ed i 50 litri, sigillati con ceralacca.

Il mosto, grazie alla presenza di lieviti selezionati di produzione in produzione, fermenta in ambiente privo di ossigeno. La prima apertura dei caratelli avviene dopo circa 4/5 anni.

Nella stagionatura, secondo la tradizione, sono importanti gli sbalzi termici.

