

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

