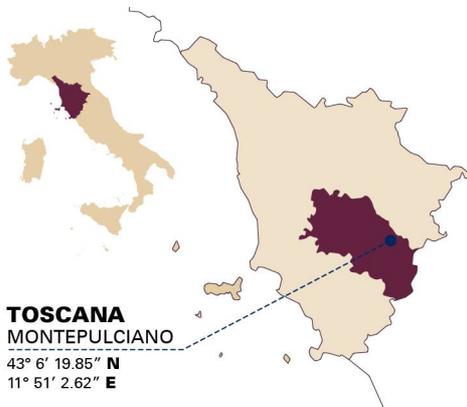


# PRUGNOLO

MONTEPULCIANO (SI) / **TOSCANA**



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 rosso – Rosso di Montepulciano DOC



## ZONA DI PRODUZIONE

Località Cervignano.



## VITIGNO

85% Sangiovese Prugnolo Gentile, 15% Mammolo.



## COMPOSIZIONE DEL SUOLO

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



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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 gradi. Vengono effettuati rimontaggi e follature manuali del cappello. 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.

