

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

