

Boscarelli

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Vino Nobile di Montepulciano Riserva

Zona produttiva Vigneti in località Cervignano

Vitigno 90% Sangiovese Prugnolo Gentile, 10% Colorino

Tipologia del terreno Terreni calcarei, di origine alluvionale e sabbiosi con buona percentuale di limo, argilla e minerali, nonché ricchi di scheletro sassoso variante secondo le giaciture.

Vinificazione Le uve vengono raccolte manualmente e trasportate in cassette; dopo la diraspatura e una pigiatura soffice vengono poste a fermentare in tini di rovere riempiti a non più di due terzi della loro capacità. Lieviti autoctoni vengono utilizzati durante il processo di 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, se è il caso, prosegue per altri 5/8 giorni dopo la fermentazione.

Invecchiamento La Riserva affina in legno di rovere di Slavonia o Francese con capacità variabile dai 5 ai 25 hl. La fermentazione malolattica conferisce eleganza e finezza a questo vino. La maturazione dura dai 28 ai 32 mesi. Prima della commercializzazione il vino affina in bottiglia per alcuni mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino.

Profumo Naso fresco, intenso e molto elegante, note di mora, anice stellato e profumo di cuoio.

Sapore Bocca vivace, note di ciliegia, marasca secca, pepe bianco e chiodi di garofano. Tannini tesi a grana fine bellissimo equilibrio.

Abbinamenti Bistecca, arrosto, brasato, cacciagione.



MONTEPULCIANO / TOSCANA



ANNO DI FONDAZIONE | 1962



ENOLOGO | MAURIZIO CASTELLI,
MERI FERRARA



VITIGNI | SANGIOVESE (PRUGNOLO
GENTILE), CANAILOLO, COLORINO,
MAMMOLO, MERLOT, CABERNET
SAUVIGNON

