

Boscarelli

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Vino Nobile di Montepulciano

Zona produttiva Vigneti in località Cervignano.

Vitigno 85% Sangiovese Prugnolo Gentile, 15% Colorino, Canaiolo e Mammolo

Tipologia del terreno Terreni calcarei di origine alluvionale e sabbiosi, con buona percentuale di limo, argilla e scheletro sassoso che variano secondo la posizione e l'altitudine delle giaciture.

Vinificazione Le uve, raccolte manualmente e trasportate in cassette, dopo la diraspatura e una pigiatura soffice vengono poste a fermentare in tini di rovere o di acciaio riempiti a non più di due terzi della loro capacità. La fermentazione, svolta con lieviti autoctoni, dura circa una settimana a temperature controllate dai 28 ai 30 gradi. Vengono effettuati rimontaggi e follature manuali del cappello. La macerazione prosegue, se è il caso, per altri 5/8 giorni dopo la fermentazione.

Invecchiamento Il Nobile viene affinato in rovere di Allier e di Slavonia con capacità variabile dai 5 ai 35 hl, dove si svolge anche la fermentazione malolattica. La maturazione dura dai 18 ai 24 mesi. Prima dell'imbottigliamento, viene effettuata una leggera filtrazione, se necessario. Il vino viene poi affinato in bottiglia per alcuni mesi prima della sua commercializzazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino.

Profumo Naso fresco, ottima espressività aromatica varietale. Fruttato e floreale, bergamotto, violetta.

Sapore Bocca ampio e profondo, frutti rossi ribes e fragolina di bosco; tannino giovane già ben amalgamato e piacevole.

Abbinamenti Carne alla griglia, arrosto, primi piatti complessi, formaggi stagionati.



MONTEPULCIANO / TOSCANA



ANNO DI FONDAZIONE | 1962



ENOLOGO | MAURIZIO CASTELLI,
MERI FERRARA



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

