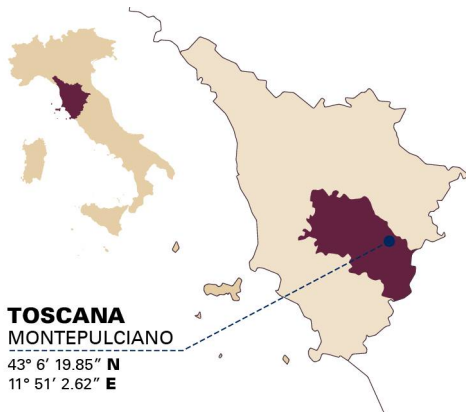


VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

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 – DOCG



ZONA DI PRODUZIONE
Località Cervignano.



VITIGNO
85% Sangiovese Prugnolo Gentile, 15% Colorino, Canaiolo e Mammolo.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO
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 E AFFINAMENTO

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. 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.



COLORE
Rosso rubino.



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



SAPORE
Bocca ampia 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.

