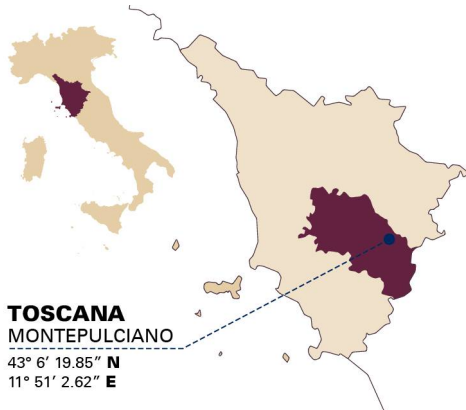


NOCIO

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, Cervognano 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 – Vino Nobile di Montepulciano DOCG



ZONA DI PRODUZIONE

“Vigna del Nocio” si trova nella zona Est dell'azienda e si estende su circa 4 ettari ad un'altitudine compresa tra i 350 m e i 280 m s.l.m.



VITIGNO

100% Sangiovese



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Terreni di origine alluvionale hanno caratteristiche strutturali differenti dal resto dell'azienda: presentano zone sabbiose e argillose ben distinte tra loro.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la diraspatura e una pigiatura soffice, le uve vengono poste a fermentare in tini di rovere riempiti a non più di due terzi della loro capacità, utilizzando lieviti autoctoni. La fermentazione dura circa 10 giorni a temperature controllate dai 27 ai 31 gradi. Vengono effettuati brevi rimontaggi nella fase iniziale e follature manuali del cappello. La macerazione in alcuni casi prosegue per altri 7/10 giorni dopo la fermentazione. Le singole Cuvée del Nocio vengono affinate separatamente in rovere di Slavonia o Francese con capacità variabile dai 5 ai 10 hl. La maturazione dura dai 18 ai 24 mesi.

Il taglio finale viene fatto a fine maturazione utilizzando diverse percentuali delle singole Cuvée a seconda delle caratteristiche della vendemmia. Il vino affina in bottiglia per circa un anno prima della commercializzazione.



COLORE

Rosso rubino.



PROFUMO

Naso fragrante, amarena e lampone rosso, fine speziatura.



SAPORE

Bocca ben equilibrato, tannino di rara finezza, note di mora di gelso e macchia mediterranea.



ABBINAMENTI

Bistecca chianina/tagliata, primi piatti complessi con funghi

