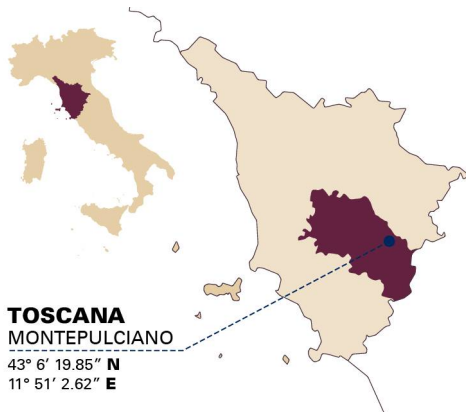


SOTTO CASA

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 – Vino Nobile Riserva DOCG



ZONA DI PRODUZIONE

Località Cervignano.



VITIGNO

85% Sangiovese Prugnolo Gentile, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Terreno sassoso ricco di argilla rossa di origini alluvionali.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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. 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.



COLORE

Rosso granato piuttosto carico.



PROFUMO

Naso bella complessità tra frutti rossi, leggero sentore di peperone verde, cuoio, tabacco e note balsamiche.



SAPORE

Bocca elegantemente fruttato, sapido, palato teso, avvolgente, marasca matura, liquirizia. Tannini levigati.



ABBINAMENTI

Brasato, arrosto.

