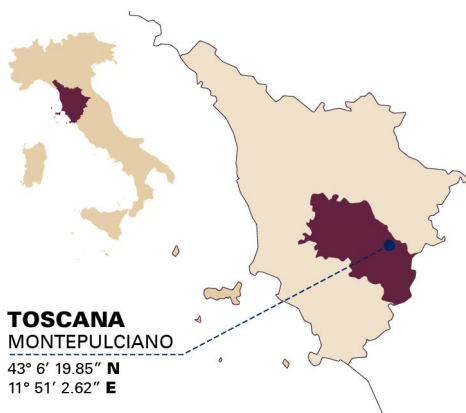


VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA

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
90% Sangiovese Prugnolo Gentile, 10% Colorino.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO
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 E AFFINAMENTO
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. 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.



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.

