weibelweine



Boscarelli, Cervognano di Montepulciano (Toscane)

Rosso de Ferrari Sangiovese IGT

Millésime	2024
Viticulteur	Boscarelli
Région	Toscane
Degré	13% vol.
Cépages	90% Sangiovese, 5% Merlot, 5% Canaiolo

Vinification

La cuvaison classique a lieu durant 7 jours à une température de 25 à 28 °C en cuve d'acier, suivie d'un élevage de 6 à 9 mois en grands fûts de chêne et cuves d'acier.

Notre note de dégustation

Le Rosso de Ferrari possède une robe d'un rouge rubis intense. Le nez est dominé par des arômes de cerises et de fruits des bois. Le palais séduit par sa merveilleuse fraîcheur et son juteux - le vin parfait du quotidien.

Boscarelli

La famille génoise De Ferrari Corradi possède depuis le début des années 1960 le petit mais charmant vignoble Poderi Boscarelli sur les collines de Cervognano. L'entreprise familiale Boscarelli a été fondée en 1962 par le couple Paola Corradi et Ippolito De Ferrari. Avec beaucoup d'expertise et d'enthousiasme, Luca et Nicolò, les deux frères de la troisième génération, cultivent la tradition du Vino Nobile sur un vignoble de 18 hectares. Ils produisent des vins nobles caractéristiques de la variété qui font partie des meilleurs de la région.



Convient avec

Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch