

Boscarelli, Cervognano di Montepulciano (Toscane)

Rosso di Montepulciano DOC

Millésime	2024
Viticulteur	Boscarelli
Région	Toscane
Degré	13% vol.
Cépages	80% Sangiovese, 20% Mammolo

Vinification

Les raisins proviennent de jeunes vignobles et sont récoltés à la main, puis vinifiés avec le plus grand soin. La fermentation se déroule sur les peaux dans des cuves en acier inoxydable. Le vin est ensuite élevé pendant quelques mois en cuves en béton, favorisant une maturation homogène et mettant en valeur la pureté du fruit.

Notre note de dégustation

Robe rouge rubis intense et limpide. Au nez, un bouquet ouvert et séduisant aux notes fraîches de fraises, de cerises et de cassis, complétées par des nuances florales et légèrement épicées. En bouche, le vin est juteux, vif et harmonieux, avec un fruit net au premier plan et une belle fraîcheur. La structure est accessible et élégante, soutenue par des tanins souples et une subtile touche épicée. Un Rosso di Montepulciano plein de charme, expressif et très agréable à boire.

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