weibelweine

Boscarelli, Cervognano di Montepulciano (Toscane)

Vino Nobile Nocio DOCG

Millésime	2020
Viticulteur	Boscarelli
Région	Toscane
Degré	14.5% vol.
Cépages	100% Prugnolo Gentile

Vinification

La cuvaison du Nocio dei Boscarelli a lieu en barriques, durant 10 jours, à une température de 28 à 31°C. Le vin est ensuite élevé jusqu'à 24 mois en grands fûts de chêne français ou slovène de 5 à 10 hectolitres, puis affiné en bouteilles durant au moins 6 mois.

Notre note de dégustation

Le Vino Nobile Nocio dei Boscarelli de la parcelle unique de Vigneto del Nocio allie tous les superlatifs d'un grand vin. Son bouquet noble et délicat développe des arômes denses et fruités de cerises et de prunes, un corps harmonieux, des tanins raffinés, pour un palais délicieux et une belle longueur en bouche. Un toscan au caractère complexe.

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