weibelweine



Boscarelli, Cervognano di Montepulciano (Toscane)

Vino Nobile di Mont. Riserva DOCG

Millésime	2022
Viticulteur	Boscarelli
Région	Toscane
Cépages	90% Sangiovese, 10% Canaiolo

Vinification

Après les vendanges et le pressage délicat des raisins, la macération dure 7 jours et se fait en fûts en bois à une température comprise entre 28 et 30 °C. Le vieillissement a lieu dans de gros fûts en chêne de l'Allier du franc ou de Slavonie pendant une durée de 28 à 32 mois. Le vin est ensuite mis à vieillir en bouteilles pendant plusieurs mois avant d'être mis sur le marché.

Notre note de dégustation

Boscarellis Vino Nobile Riserva brille dans sa robe rouge rubis scintillante soutenue avec ses reflets rouge grenat. En bouche, on note des arômes de baies noires ainsi qu'une légère touche de cerise. La structure en bouche est complexe avec des tanins soyeux, bien fondus et une acidité agréable. La longue note finale est délicatement fruitée.

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