weibelweine

Boscarelli, Cervognano di Montepulciano (Toscane)

Vino Nobile di Montepulciano DOCG



Millésime	2023
Viticulteur	Boscarelli
Région	Toscane
Degré	13.5% vol.
Cépages	85% Sangiovese, 8% Colorino, 5% Canaiolo, 2% Mammolo

Vinification

La cuvaison traditionnelle a lieu durant 7 jours à une température de 28 à 30°C en cuve d'acier. L'élevage est effectué en grands fûts de chêne slovène ou français de 350 à 2000 litres durant 18 à 24 mois.

Notre note de dégustation

Le Vino Nobile possède une intense robe pourpre aux légers reflets grenat. Son bouquet très fruité développe des arômes de baies rouges, de cassis, de cerises et de légères notes de café et d'épices. Un vin juteux et robuste, d'une grande élégance, à la fraîcheur croquante.

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