

Boscarelli, Cervognano di Montepulciano (Toscane)

## Vinsanto Familiae DOC



|                    |  |
|--------------------|--|
| <b>Millésime</b>   | 2012   |
| <b>Viticulteur</b> | Boscarelli   |
| <b>Région</b>      | Toscane  |
| <b>Degré</b>       | 12.5% vol.   |
| <b>Cépages</b>     | 40% Malvasia, 40% Trebbiano di Lugana, 20% Grechetto |

### Vinification

Le moût issu des raisins séchés naturellement est mis en bouteille pour lafermenté dans de petits fûts de chêne de 20 à 50 litres, qui sont ensuite scellés avec de la cire. La première ouverture des fûts de chêne n'a lieu qu'après 4 à 5 ans stockage dans des conditions hermétiques.

### Notre note de dégustation

Couleur presque ambrée. Le nez révèle des notes intenses de fruits secs, d'oranges confites et de noisettes grillées. de noisettes. La bouche est très dense avec une arômes de fruits et une finale presque infinie.

### 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

