weibelweine



Boscarelli, Cervognano di Montepulciano (Toskana)

Rosso de Ferrari Sangiovese IGT

Jahrgang	2025
Produzent	Boscarelli
Region	Toskana
Traubensorten	90% Sangiovese, 5% Merlot, 5% Canaiolo

Vinifikation

Klassische Maischegärung während 7 Tagen bei einer Temperatur zwischen 25 und 28 °C im Stahltank. Anschliessend reifen die Trauben für 6 bis 9 Monate in grossen Holzfässern und Stahltanks.

Unsere Degustationsnotiz

Der Rosso de Ferrari verfügt über ein intensives Rubinrot. In der Nase dominieren Kirscharomen, sowie der Duft nach Waldfrüchten. Im Gaumen überzeugt er durch seine wunderbare Frische und Saftigkeit - der perfekte Alltagswein.

Boscarelli

Die genoveser Familie De Ferrari Corradi ist seit anfangs der Sechzigerjahre Besitzer des kleinen aber feinen Weingutes Poderi Boscarelli auf den Hügeln von Cervognano. Gegründet wurde der Familienbetrieb Boscarelli durch das Ehepaar Paola Corradi und Ippolito De Ferrari 1962. Mit viel Fachwissen und Enthusiasmus pflegen heute die beiden Brüder Luca und Nicolò auf 18 Hektaren Rebland bereits in der dritten Generation die Tradition des Vino Nobile. Es werden sortentypische und edle Weine produziert, die zu den Besten der Region gehören.



Passend zu

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