WEIBELWEINE



Boscarelli, Cervognano di Montepulciano (Toskana)

Vino Nobile di Mont. Riserva DOCG

Jahrgang	2022
Produzent	Boscarelli
Region	Toskana
Traubensorten	90% Sangiovese, 10% Canaiolo

Vinifikation

Nach der Handlese und dem sanften Abpressen der Trauben findet die Maischegärung während 7 Tagen bei einer Temperatur zwischen 28 und 30 °C im Holzfass statt. Die Reifung erfolgt in grossen Fässern aus Allier oder slawonischer Eiche für 28 bis 32 Monate. Anschliessende Flaschenreifung für einige Monate bevor der Wein schlussendlich auf den Markt kommt.

Unsere Degustationsnotiz

Boscarellis Vino Nobile Riserva leuchtet in einem funkelnden satten Rubinrot mit granatroten Reflexen. Am Gaumen zarte Anklänge nach dunklen Beeren sowie ein feiner Kirschenduft. Am Gaumen straffe Struktur mit gut eingebundenem, seidigem Tannin und angenehmer Säure. Langer, verführerisch fruchtiger Abgang.

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