

Boscarelli, Cervognano di Montepulciano (Toskana)

Vino Nobile di Montepulciano DOCG



Jahrgang	2016
Produzent	Boscarelli
Region	Toskana
Alkoholgehalt	13.5% vol.
Rebsorten	85% Prugnolo Gentile, 8% Colorino, 5% Canaiolo, 2% Mammolo

Vinifikation

Die traditionelle Maischegärung findet während 7 Tagen bei einer Temperatur zwischen 28 und 30 °C im Stahltank statt. Die Reifung erfolgt in 350 bis 2000 Liter grossen Fässern aus slovenischer oder französischer Eiche während 18 bis 24 Monaten.

Unsere Degustationsnotiz

Der Vino Nobile verfügt über ein intensives Purpurrot mit leichten Granatschimmern. Sehr fruchtiges Bouquet mit Aromen von roten Beeren, Johannisbeeren, Kirschen und leichten Kaffee- und Gewürznoten. Saftiger, robuster Wein von grosser Eleganz und knackiger Frische.

Passend zu



Boscarelli



Die genoveser Familie De Ferrari Corradi ist seit Ende der Sechzigerjahre Besitzer des grossartigen Weingutes Boscarelli. Der kleine Familienbetrieb Poderi Boscarelli wurde 1962 vom Ehepaar Paola Corradi und Ippolito De Ferrari gegründet. Heute führt ihre Tochter, Paola De Ferrari das Weingut weiter. Gemeinsam mit den beiden Söhnen Luca und Nicolò werden 18 Hektar Rebland in Cervognano bewirtschaftet. Mit viel Fachwissen und Enthusiasmus produzieren sie sortentypische und edle Weine, die zu den Besten der Region gehören.