weibelweine



Boscarelli, Cervognano di Montepulciano (Toskana)

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Jahrgang	2023
Produzent	Boscarelli
Region	Toskana
Alkoholgehalt	13.5% vol.
Traubensorten	85% Sangiovese, 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.

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