

Boscarelli, Cervognano di Montepulciano (Toskana)

Vino Nobile Nocio DOCG



Jahrgang	2015
Produzent	Boscarelli
Region	Toskana
Alkoholgehalt	14.5% vol.
Rebsorten	100% Prugnolo Gentile

Vinifikation

Beim Nocio dei Boscarelli findet die Gärung während 10 Tagen bei einer Temperatur zwischen 28 und 31 °C in Barriques statt. Danach reift der Wein bis zu 24 Monate in 5 bis 10 Hektoliter grossen Fässern aus französischer oder slovenischer Eiche, gefolgt von mindestens 6 Monaten Flaschenreifung.

Unsere Degustationsnotiz

Der Vino Nobile Nocio dei Boscarelli aus der Einzellage Vigneto del Nocio vereint alle Superlative eines grossen Weines. Nobles, delikates Bouquet, dichtes, fruchtiges Aroma von Kirschen und Pflaumen, harmonischer Körper, feine Tannine, genussvoll am Gaumen mit langanhaltendem Abgang. Eine facettenreiche toskanische Provenienz.

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.