

Boscarelli, Cervognano di Montepulciano (Toskana)

## Vino Nobile Nocio DOCG



Jahrgang	2016
Produzent	Boscarelli
Region	Toskana
Alkoholgehalt	14% 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 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.