

# Il Nocio

Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2011

**Boscarelli**

---

Un vino mitico il Vino Nobile di Montepulciano Docg Il Nocio Boscarelli. Rappresenta nel mondo di questa denominazione e i grandi Sangiovese in purezza. Il nome lo prende dall'omonima vigna su cui le sue uve crescono. Una vigna di proprietà dei Poderi Boscarelli dal 1988. E' dal 1991 che in vigna si effettuano selezioni di Sangiovese Prugnolo Gentile.

Ogni bottiglia di Nocio coniuga complessità, grande potenziale di invecchiamento con l'eleganza e fragranza di questo vitigno. I terreni su cui sorgono i vitigni del Nocio sono di origine alluvionale e hanno per questo caratteristiche strutturali differenti dal resto dell'azienda: presentano zone sabbiose e argillose ben distinte tra loro. L'accurata selezione in vigna, tesa a massimizzare l'espressività di questi diversi terreni che offrono tempi differenti di raccolta, definisce la produzione di differenti Cuvée di Sangiovese Prugnolo Gentile in purezza.

---

## CARATTERISTICHE

**Tipo** Fermo

**Sottotipo** Rosso

**Disciplinare** Vino Nobile di Montepulciano

**Denominazione** DOCG

**Annata** 2011

**Nazione di produzione** Italia

**Regione di produzione** Toscana

**Vitigno** Sangiovese 100%

**Gradazione** 14.50 % vol.

**Formato** Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

**Colore** Rosso rubino intenso, con riflessi granati

**Gusto** Al palato risulta elegante, fruttato e leggermente tannico. Il vino presenta un finale persistente, con un retrogusto piacevolmente fruttato

**Profumo** Al naso si apre con profumi di mirtillo e prugne, arricchiti da piacevoli note di viole e giaggiolo

**Abbinamenti** Primi con ragù, primi con funghi, secondi piatti di selvaggina, secondi piatti di carni rosse arrosto o in umido

**Temperatura di servizio** 16° - 18° C

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Gambero Rosso 3 biccheri rossi ;Bibenda 5 Grappoli ;Vitæ AIS 4 Viti

## DATI DI PRODUZIONE

**Esposizione** Est

**Altitudine** 280-350 m

**Tipologia terreno** Origine alluvionale con zone sabbiose ed argillose ben

distinte tra loro

**Vinificazione** Dopo la diraspatura e una pigiatura soffice, le uve vengono poste a fermentare in tini di rovere riempiti a non più di due terzi della loro capacità, utilizzando lieviti autoctoni. La fermentazione dura circa 10 giorni a temperature controllate dai 27 ai 31 gradi. Vengono effettuati brevi rimontaggi nella fase iniziale e follature manuali del cappello

**Maturazione** La macerazione in alcuni casi prosegue per altri 7/10 giorni dopo la fermentazione.

**Affinamento** Le singole Cuvée del Nocio vengono affinate separatamente in rovere di Slavonia o Francese con capacità variabile dai 5 ai 10 hl. La maturazione dura dai 18 ai 24 mesi. Il taglio finale viene fatto a fine maturazione utilizzando diverse percentuali delle singole Cuvée a seconda delle caratteristiche della vendemmia. Il vino affina in bottiglia per circa un anno prima della commercializzazione.