

# Vino Nobile di Montepulciano

Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2013

**Boscarelli**

---

Il Vino Nobile di Montepulciano Docg Boscarelli è l'etichetta di Vino Nobile più vecchia dell'azienda. La più rappresentativa ed emblematica della nostra filosofia di lavoro.

Dalla prima edizione nel 1968 ha sempre costituito circa la metà della produzione; la sua composizione e invecchiamento sono rimasti sostanzialmente invariati, e a oggi ne vengono prodotte circa 50.000 bottiglie. Il Vino Nobile Boscarelli coniuga freschezza, eleganza, complessità e grande potenziale di invecchiamento.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Vino Nobile di Montepulciano
<b>Denominazione</b>	DOCG
<b>Annata</b>	2013
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Toscana
<b>Localizzazione</b>	Cervignano
<b>Vitigno</b>	Sangiovese 90% ;Colorino Mammolo Canaiolo 10%
<b>Gradazione</b>	13.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino intenso
<b>Gusto</b>	Morbido e caldo, avvolgente ed elegante, con una fitta trama tannica
<b>Profumo</b>	Eleganti e sentori di rose e viole, di marasca e confettura di frutti di bosco, di spezie e liquirizia
<b>Abbinamenti</b>	Primi con ragu di carne, secondi piatti di selvaggina, secondi piatti di carne grigliata o in umido, formaggi stagionati
<b>Temperatura di servizio</b>	18°-20° C

## PREMI E RICONOSCIMENTI

<b>Premi</b>	Gambero Rosso 2 bicchieri rossi ;Vitæ AIS 3 Viti ;Wine Spectator 93 ;Slowine Vino slow
--------------	--

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Tipologia terreno</b>	Terreni calcarei di origine alluvionale e sabbiosi, con buona percentuale di limo, argilla e scheletro sassoso che variano secondo la posizione e l'altitudine delle giaciture
<b>Densità impianto</b>	6500 ceppi per ettaro
<b>Tipo raccolta</b>	Manuale
<b>Vinificazione</b>	Dopo la diraspatura e una pigiatura soffice vengono poste a fermentare in tini di rovere o di acciaio riempiti a non più di due terzi della loro capacità. La fermentazione, svolta con lieviti autoctoni, dura circa

una settimana a temperature controllate dai 28 ai 30 gradi. Vengono effettuati rimontaggi e follature manuali del cappello. La macerazione prosegue, se è il caso, per altri 5/8 giorni dopo la fermentazione

**Maturazione** Maturazione dura dai 18 ai 24 mesi in rovere di slavia

**Affinamento** In bottiglia