

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

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Vino Nobile di Montepulciano

Denominazione DOCG

Annata 2013

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Toscana

Localizzazione Cervognano

Vitigno Sangiovese 90% ;Colorino Mammolo Canaiolo 10%

Gradazione 13.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso rubino intenso

Gusto Morbido e caldo, avvolgente ed elegante, con una fitta trama tannica

Profumo Eleganti e sentori di rose e viole, di marasca e confettura di frutti di bosco, di spezie e liquirizia

Abbinamenti Primi con ragù di carne, secondi piatti di selvaggina, secondi piatti di carne grigliata o in umido, formaggi stagionati

Temperatura di servizio 18°-20° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Gambero Rosso 2 bicchieri rossi ;Vitæ AIS 3 Viti ;Wine Spectator 93 ;Slowine Vino slow

DATI DI PRODUZIONE

Tipologia terreno 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

Densità impianto 6500 ceppi per ettaro

Tipo raccolta Manuale

Vinificazione 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 slavonia

Affinamento In bottiglia