

DRINKS.

Boscarelli Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2019 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	70577519
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Toskana
Abfüller	Poderi Boscarelli, Via di Montenero 24, Montepulciano, Italia
Marke	Boscarelli
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	18-24 Monate
Degustationsnotiz	kräftiger, würziger und fruchtiger Geschmack mit gereiften Tanninen und schöner Säure. Auszumachen sind Noten von roten Früchten wie Kirschen und Waldbeeren sowie von Eichenholz, Vanille, dezentem Tabak, Leder, Erde, Pflaumen, Pfeffer und Lakritz, dazu ein Hauch von Veilchen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 85% Sangiovese sowie Colorino, Canaiolo und Mammolo
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.



1169/2011 nicht erforderlich.

Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2019
Passend zu	Kalb- und Rindfleisch, Wild

Beschreibung

Paola und ihre Söhne Luca und Nicolò De Ferrari Corradi leiten zusammen das familiäre Weingut Boscarelli in der Toskana. Es war Paolas Vater Egidio Corradi, der die Boscarelli Weine ins Leben gerufen hatte. Als ihr Ehemann im Jahr 1983 tragisch verstarb, nahm sie sich des Weinguts in der angesehenen DOCG-Region Montepulciano an. Ihre Söhne studierten zwar Politikwissenschaften bzw. Architektur, kehrten jedoch später in die Toskana zurück und übernahmen an der Seite der erfahrenen Önologen führende Rollen innerhalb des Unternehmens. 80% der Weine, die auf dem Familien-Anwesen erzeugt werden, klassifizieren sich als Vino Nobile DOCG. Pro Jahr entstehen rund 100'000 Flaschen in der zugehörigen Weinkellerei - allein die Hälfte davon entfällt auf den Vino Nobile di Montepulciano DOCG, der seit 1968 unter dem Label «Boscarelli» abgefüllt wird. Das Alter der Reben, die in den begünstigten Lagen der Gemeinde Cervognano wachsen, beträgt mindestens zehn Jahre - es handelt sich hauptsächlich um Sangiovese, aber auch um die lokal verankerten Sorten Colorino, Canaiolo und Mammolo. Die Trauben werden von Hand gepflückt, entrappt und sanft zerdrückt, bevor die Maische in Eichenholzbottichen zur Gärung gebracht wird. Die malolaktische Gärung und die Fassreifung finden in unterschiedlich grossen Behältnissen aus französischer und slawonischer Eiche statt. Nach 18 bis 24 Monaten wird der Rotwein in die Flaschen abgefüllt und versiegelt - sein optimales Reifestadium erreicht er fünf bis acht Jahre nach dem Erntejahr.