

DRINKS.

Boscarelli Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2019 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70577519
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Poderi Boscarelli, Via di Montenero 24, Montepulciano, Italia
Marque	Boscarelli
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	18-24 mois
Dégustation	Goût fort, épicé et fruité avec des tanins mûrs et une belle acidité. Notes de fruits rouges comme les cerises et les baies sauvages, ainsi que du bois de chêne, de la vanille, du tabac discret, du cuir, de la terre, des prunes, du poivre et de la réglisse, plus une pointe de violettes.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de 85% de Sangiovese, ainsi que de Colorino, Canaiolo et Mammolo
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié



Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2019
En accord avec	veau et bœuf, gibier

Description

Paola et ses fils Luca et Nicolò De Ferrari Corradi dirigent ensemble le domaine viticole familial Boscarelli en Toscane. C'est le père de Paola, Egidio Corradi, qui avait lancé les vins Boscarelli. Après la mort tragique de son mari en 1983, elle a repris la cave de la prestigieuse région DOCG de Montepulciano. Ses fils ont étudié les sciences politiques et l'architecture, respectivement, mais sont ensuite retournés en Toscane et ont assumé des rôles de premier plan au sein de la société, aux côtés d'œnologues expérimentés. 80% des vins produits sur le domaine familial sont classés Vino Nobile DOCG. Chaque année, environ 100 000 bouteilles sont produites dans la cave associée - la moitié d'entre elles sont du Vino Nobile di Montepulciano DOCG, qui est mis en bouteille sous le label "Boscarelli" depuis 1968. L'âge des vignes, qui poussent dans les vignobles favorables de la municipalité de Cervognano, est d'au moins dix ans - il s'agit principalement de Sangiovese, mais aussi des variétés ancrées localement Colorino, Canaiolo et Mammolo. Les raisins sont cueillis à la main, égrappés et doucement foulés, avant que le moût ne fermente dans des cuves en chêne. La fermentation malolactique et la maturation en fûts se déroulent dans des cuves en chêne français et slaves de différentes tailles. Après 18 à 24 mois, le vin rouge est mis en bouteille et scellé - il atteint son stade optimal de maturité cinq à huit ans après son année de récolte.