

DRINKS.

Boscarelli Vino Nobile Riserva 2016 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	705776
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	28-32 mois
Dégustation	Sec et corsé, avec des tanins mûrs et une acidité notable. On y retrouve des notes de vanille et de bois de chêne, des notes terreuses-balsamiques, ainsi que des notes de cuir, des tonalités fruitées de baies et de cerises, ainsi que des nuances épicées.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de 90% de Sangiovese et 10% de Colorino
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié



Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	18 degrés
Millésime	2016
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 - dont un dixième pour le Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva, qui a été produit en 2010 pour la première fois depuis 1992. La longue pause dans la production est due au fait que les vignes historiques de Boscarelli ont subi une transformation et ont été replantées. L'âge des vignes, qui poussent dans les sites privilégiés de la municipalité de Cervognano, est d'au moins 26 ans - il s'agit principalement de Sangiovese, mais il y a aussi du cépage Colorino, établi localement. 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 28 à 32 mois, le vin rouge est mis en bouteille et scellé - il atteint son stade optimal de maturité cinq à dix ans après son année de récolte.