

2021 Prugnolo rosso di Montepulciano DOC

Boscarelli | Toskana

Der Prugnolo ist ein Wein, bei dem die Frische und die Kirsche des Sangiovese in Kombination mit der Würze des Mammolo steht.

Ein Cuvee, der für die Toskana und das Gebiet um Montepulciano steht.



Speiseempfehlung

Zu typische Gerichten aus der Toskana, wie zum Beispiel Wildschweinragu oder Steinpilze.

Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	Gewürze, Kirsche, Pfeffer
Geschmack	lebhaft Säure, markantes Tannin, elegant

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2024-2027
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

luftgetrockneter Schinken, milde Salami, leichter Käse

Produzent

Boscarelli ist ein kleines Familienweingut mit einer eigenen Tradition für die Erzeugung des Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G. Gegründet wurde das Weingut im Jahre 1962 von Egidio Corradi, der seinen Traum von der Erzeugung eines terroirbetonten Vino Nobile verwirklichen wollte. Egidio wurde als Spross einer alten Familie aus Montepulciano geboren, machte sein Diplom als Kaufmann und pendelte einen großen Teil seines Lebens zwischen Genua und Mailand, wo er als internationaler Broker arbeitete. Heute wird Boscarelli in dritter Generation von Luca und Niccolò De Ferrari geführt. Sie entscheiden über die Lagen und Wiederbepflanzungen der 20 Hektar Reben so, dass diese weiterhin die besonderen Eigenschaften der Böden zum Ausdruck bringen. Diese Fokussierung auf das Terroir ist die Besonderheit des Weingutes Boscarelli. Würzige Eleganz und eine spezielle, feingliedrige Aromatik, verleihen den Weinen Charakter und Mineralität.

Gründungsjahr	1962
Anzahl der Mitarbeiter	7
Rebfläche	20 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	120 000
Rebsortenspiegel	Sangiovese (80%), Canaiolo, Colorino, Mammolo, Merlot, Cabernet Sauvignon

Poderi Boscarelli | Via di Montenero, 24 | Cervognano di Montepulciano (Si)