

2021 Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Boscarelli | Toskana

Mit diesem Vino Nobile zeigt sich die Arbeitsphilosophie der Boscarellis am deutlichsten. Seit der ersten Kelterung im Jahr 1968 ist seine Zusammensetzung und sein Alterungspotential im Wesentlichen unverändert geblieben. Heute werden rund 50.000 Flaschen produziert.

Der Vino Nobile verbindet Frische, Eleganz, Komplexität und großes Potenzial für das Altern. Am besten wäre es, mindestens fünf Jahre zu warten, bis man die Flasche öffnet. Dann erst zeigt sich die Vielschichtigkeit dieses hervorragenden Weines.



Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	schwarze Kirsche, Pfeffer, Waldboden
Geschmack	gut eingebundene Säure, elegant, engmaschiges Tannin

Wissenswertes

Ausbau	großes Holzfass
Trinkreife	2024-2032
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

eingekochte Zwiebeln, geschmortes Fleisch, Hartkäse

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)