



MARCHESI DE FERRARI CORRADI

BOSCARELLI

NOCIO DEI BOScareLLI

VINO NOBILE di MONTEPULCIANO DOCG



Proveniente dal CRU "Vigneto del Nocio" dei Poderi Boscarelli, impiantato nel 1972 per un'estensione di ha. 3,2 nella zona sud, sud/est dell'azienda, caratterizzata da sempre dall'esistenza di un grosso albero di noci.

Caratteristiche del terreno

Calcareao di origine alluvionale, sabbioso con buona percentuale di limo e argilla.

Resa per HA

45 q.li uva per ettaro.

Uve con cui è prodotto

Un'accurata selezione in vigna di: Sangiovese 100%

Vendemmia:

Generalmente avviene durante la prima decade di Ottobre. La raccolta viene effettuata manualmente con piccole cassette, selezionando i migliori grappoli del Vigneto.

Vinificazione

Dopo la diraspatura ed una soffice pigiatura le uve vengono fatte fermentare in piccoli tini di rovere riempiti a non più di due terzi della loro capacità. La fermentazione dura da otto a dieci giorni a temperatura variante dai 28 ai 31 gradi. Vengono effettuati brevi rimontaggi nella fase iniziale e soprattutto follature manuali del cappello. La macerazione prosegue per altri dieci giorni dopo la fermentazione.

Invecchiamento

Dopo aver svolto la fermentazione malolattica la Vigna del Nocio viene posta ad affinare in fusti da 5 e 10 hl. di rovere francese Allier e di Slavonia. La maturazione dura dai 18 ai 24 mesi. Ad una leggera filtrazione segue l'imbottigliamento; l'affinamento in bottiglia avviene in cantina per altri 3/6 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granati in fase di invecchiamento.

Profumo: si avvertono i classici profumi del mirtillo e della prugna che si evolvono in viola e giaggiolo.

Sapore: elegante e fruttato, leggermente tannico, è ampio e persistente nelle note caratteristiche di frutta matura che l'accompagnano nel retrogusto.

Alcool: 14,5 % vol.

Acidità totale: 5,5