



BOSCARELLI

MARCHESI DE FERRARI CORRADI



Boscarelli dei Boscarelli

Toscana – Indicazione Geografica Tipica

Vino proveniente dalla scrupolosa selezione di uve internazionali allevate nei nostri vigneti a Cervignano.

Caratteristiche del terreno

Alluvionale, sabbioso, molto povero con tracce di limo e argilla.

Uve con cui è prodotto

L'annata 2007 è stata prodotta selezionando: 80% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon e 10% Petit Verdot .

Vinificazione

La raccolta delle uve viene effettuata manualmente in piccole cassette. Dopo la diraspatura e una soffice pigiatura la fermentazione avviene in tini di rovere per circa 8/10 giorni a temperature controllate tra i 25 e i 32 gradi utilizzando lieviti autoctoni. La macerazione prosegue per altri 10 giorni. Rimontaggi nella fase iniziale e soprattutto follature a mano del cappello.

Invecchiamento

Il vino viene affinato in piccoli fusti di rovere francese provenienti da diverse foreste del massiccio centrale di capacità comprese tra 225 ai 350 litri per un periodo che va dai 12 ai 18 mesi a seconda delle caratteristiche dell'annata. L'assemblaggio dei fusti avviene dopo l'affinamento. Prima della commercializzazione il vino viene affinato in bottiglia per circa quattro anni.

Maturità ottimale

Il potenziale di invecchiamento della nostra Riserva è di alcuni decenni, ma il periodo di maturazione ottimale da noi consigliato varia, a seconda delle annate, dal quinto all'ottavo anno dalla vendemmia .

Formati



750 ml