



BOSCARELLI

MARCHESI DE FERRARI CORRADI



De Ferrari

Toscana - Indicazione Geografica Tipica

Caratteristiche del terreno

I vigneti dei Poderi Boscarelli sono situati in località Cervognano, impiantati su terreni calcarei, di origine alluvionale, sabbiosi con buona percentuale di limo e argilla, varianti secondo le giaciture. La densità media di impianto è di 6500 ceppi per ettaro.

Uve con cui è prodotto

Prodotto con uve selezionate in vigneti giovani, è un vino nel quale si cercano di esaltare i profumi freschi e floreali del Sangiovese combinati alle note fruttate del Merlot. I vitigni che contribuiscono alla composizione del vino sono: 90% Sangiovese Prugnolo Gentile, 5% Canaiolo e 5% Merlot.

Vinificazione

Le uve, raccolte manualmente in cassette, dopo la diraspatura e la pigiatura soffice vengono poste a fermentare in tini di acciaio riempiti a non più di due terzi della loro capacità, utilizzando lieviti autoctoni. La fermentazione dura circa una settimana a temperature controllate dai 28 ai 30 gradi. Vengono effettuati rimontaggi e follature manuali del cappello.

Invecchiamento

Il vino viene fatto maturare per alcuni mesi in vasche di cemento vetrificato dove svolge la fermentazione malolattica. Prima dell'imbottigliamento viene effettuata una leggera filtrazione. La commercializzazione avviene durante l'estate successiva alla vendemmia.

Maturità ottimale

Il nostro De Ferrari è un vino nel quale si cerca di esaltare la freschezza delle sue note floreali e fruttate. Essendo la fragranza una peculiarità del vino consigliamo di berlo entro i primi quattro/cinque anni di vita.

Formati



750 ml