



BOSCARELLI

MARCHESI DE FERRARI CORRADI



Familiae

Denominazione di Origine Controllata

Il succo ottenuto dalla pressature di uve Malvasia, Trebbiano e Grechetto, appassite naturalmente, viene posto a fermentare in caratelli di legnami differenti ,e di capacità variabile tra i 20 ed i 50 litri, sigillati con ceralacca.

Il mosto, grazie alla presenza di lieviti selezionati di produzione in produzione,fermenta in ambiente privo di ossigeno.

La prima apertura dei caratelli avviene dopo circa 4/5 anni. Nella stagionatura ,secondo la tradizione , sono importanti gli sbalzi termici.

Formato



375 ml