



# BOSCARELLI

MARCHESI DE FERRARI CORRADI



## “SOTTO CASA” Vino Nobile Riserva

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Etichetta della Riserva prodotta a partire dall'annata 2001 con l'idea di armonizzare l'eleganza, il carattere e la freschezza del Sangiovese con la trama tannica, la struttura e la pienezza di due vitigni internazionali, il Cabernet e il Merlot.

L'uso di vitigni internazionali nel taglio del Vino Nobile è stato ammesso dal disciplinare di produzione a partire dal '97 con percentuali non superiori al 30%, e con l'obbligo del loro allevamento all'interno della zona di produzione.

La produzione annua è di circa 8000 bottiglie.

### Caratteristiche del terreno

I vigneti a Cervognano sono impiantati su terreni calcarei di origine alluvionale e sabbiosi con buona percentuale di limo, argilla e scheletro sassoso varianti secondo le giaciture. La posizione dei differenti cultivar all'interno dell'azienda è stata decisa soprattutto in base al microclima delle varie particelle. La densità media di impianto è di 6500 ceppi per ettaro.

### Tipologia e selezione delle uve

I vitigni che contribuiscono alla composizione di questa Riserva sono per l'85% Sangiovese Prugnolo Gentile, 10% Merlot e 5% Cabernet Sauvignon. Le uve vengono selezionate e raccolte in modo da massimizzare l'espressività dei singoli cultivar.

### Vinificazione

I differenti cultivar vengono raccolti separatamente, e dopo la diraspatura e la pigiatura soffice vengono posti a fermentare sempre separatamente in tini di rovere riempiti a non più di due terzi della loro capacità. Si utilizzano lieviti autoctoni per la fermentazione che dura circa 10 giorni a temperature controllate tra i 28 e i 30 gradi. Vengono effettuati rimontaggi e follature manuali del cappello. La macerazione può proseguire per altri 5/8 giorni dopo la fermentazione.

### Invecchiamento

Ogni cuvée affina separatamente in botti di rovere di Slavonia o Francese di capacità variabile dai 3 ai 30 hl a seconda dei cultivar. Qui svolge anche la fermentazione malolattica. La maturazione dura dai 28 ai 32 mesi. L'assemblaggio finale viene eseguito a fine maturazione. Il vino affina in bottiglia per alcuni mesi prima della messa in commercio.

### Maturità ottimale

Il potenziale di invecchiamento di questa Riserva è di alcuni decenni, ma il periodo di maturazione ottimale da noi consigliato varia, a seconda delle annate, dal sesto al decimo anno dalla vendemmia.



1,5 lt



750 ml