



BOSCARELLI

MARCHESI DE FERRARI CORRADI



Il Nocio

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

La “Vigna del Nocio” è di proprietà dei Poderi Boscarelli dal 1988, si trova nella zona est dell’azienda ed ha un’estensione di circa quattro ettari ad un’altitudine compresa tra i 350 mt e i 280 mt slm.

Dal 1991 in questa vigna vengono effettuate selezioni particolari di Sangiovese Prugnolo Gentile, sia in base alla situazione pedoclimatica quanto per i diversi cloni di Sangiovese presenti.

La produzione media annua è di circa 5000 bottiglie, nelle quali si cerca di coniugare la complessità e il grande potenziale di invecchiamento con l’eleganza e fragranza del Prugnolo Gentile in purezza.

Caratteristiche del terreno

I terreni, sempre di origine alluvionale, hanno caratteristiche differenti dal resto dell’azienda, presentando zone sabbiose ed argillose ben distinte tra loro.

Uve con cui è prodotto

Un accurata selezione in vigna, tesa a massimizzare l’espressività dei diversi terreni, differendo i tempi di raccolta, determina la produzione di differenti Couvee di Sangiovese Prugnolo Gentile in purezza.

Vinificazione

Le uve, dopo la diraspatura e la pigiatura soffice vengono poste a fermentare in tini di rovere riempiti a non più di due terzi della loro capacità, utilizzando lieviti autoctoni. La fermentazione dura circa dieci giorni a temperature controllate dai 27 ai 31 gradi. Vengono effettuati brevi rimontaggi nella fase iniziale e follature manuali del cappello. La macerazione, se è il caso, prosegue per altri 7/10 giorni dopo la fermentazione.

Invecchiamento

Le singole Couvee del Nocio vengono affinate separatamente in rovere di Slavonia o Francese di capacità variabile dai 5 ai 10 hl. La maturazione dura dai 18 ai 24 mesi.

Il taglio finale viene fatto a fine maturazione utilizzando diverse percentuali delle singole Couvee a seconda delle caratteristiche della vendemmia. Prima della commercializzazione il vino affina in bottiglia per circa un anno.

Maturità ottimale

Il potenziale di invecchiamento del nostro Nocio si misura in decenni, ma il periodo di maturazione ottimale da noi consigliato varia, a seconda delle annate, a partire dal quinto anno dopo vendemmia.

Formati



3 lt



1,5 lt



750 ml