



BOSCARELLI

MARCHESI DE FERRARI CORRADI



Formati



750 ml

Prugnolo Rosso di montepulciano

Denominazione di Origine Controllata

Il nostro Prugnolo è un vino nel quale si cerca di esaltare la freschezza delle note fruttate del Sangiovese in abbinamento con la speziatura del Mammolo.

Prodotto selezionando le uve dei vigneti giovani, più ricche di profumi e di minor struttura, alla ricerca della piacevolezza, attenti a non cadere nella banalità.

Prodotto dal 1989 come Rosso di Montepulciano, dalla annata 2003 veste l'attuale etichetta. La produzione media annua è di 20.000 bottiglie.

Caratteristiche del terreno

I vigneti 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

La selezione delle uve, viene fatta non tanto in base alla posizione delle vigne, quanto alle caratteristiche delle uve di vendemmia in vendemmia nelle diverse particelle.

La composizione del vino è: 90% Sangiovese Prugnolo Gentile, 10% Mammolo.

Vinificazione

Le uve, raccolte manualmente e trasportate in cassette, dopo la diraspatura e la pigiatura soffice vengono poste a fermentare, utilizzando lieviti autoctoni, in tini di acciaio riempiti a non più di due terzi della loro capacità. La fermentazione dura circa una settimana a temperature controllate dai 27 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

Essendo la freschezza una peculiarità del vino consigliamo di berlo entro quattro/cinque anni dalla vendemmia.