



# BOSCARELLI

MARCHESI DE FERRARI CORRADI



## Vino Nobile Riserva

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Questa Riserva è stata riproposta dall'annata 2010 dopo quasi 20 anni dalla sua ultima edizione nel 1992. La ragione di questa pausa è che, negli ultimi 26 anni, abbiamo progressivamente riselezionato e ripiantato i nostri vigneti storici, e ci siamo concentrati sulle selezioni clonali, sulle diverse espressività del sangiovese in relazione alle variazioni pedoclimatiche e su la possibilità di combinare le caratteristiche del sangiovese con altri vitigni internazionali. Nel 2010 abbiamo riscontrato, nelle uve dei primi reimpianti di vitigni autoctoni, una aumentata complessità e struttura, che ci hanno convinti a riproporre, solo da uve autoctone, la Riserva di Vino Nobile come negli anni 70 e 80.

### Caratteristiche del terreno

Il nucleo storico dei vigneti dei Poderi Boscarelli, a Cervignano, sono impiantati su terreni calcarei, di origine alluvionale, sabbiosi con buona percentuale di limo e argilla, minerali e ricchi di scheletro sassoso variante secondo le giaciture. La densità media di impianto è oggi di 6500 ceppi per ettaro.

### Uve con cui è prodotto

Prodotto con uve selezionate in vigneti di almeno 20 anni di età che conferiscono una maggiore complessità e un ottimo potenziale di invecchiamento. I vitigni che contribuiscono alla composizione del Vino Nobile Riserva sono 88% Sangiovese Prugnolo Gentile e Colorino.

### 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 rovere riempiti a non più di due terzi della loro capacità. La fermentazione dura circa dieci giorni a temperature controllate tra i 28 e i 30 gradi. Vengono effettuati rimontaggi e follature manuali del cappello. La macerazione, se è il caso, prosegue per altri 5/8 giorni dopo la fermentazione.

### Invecchiamento

La Riserva affina in rovere di Slavonia o Francese di capacità variabile dai 5 ai 25 hl, dove svolge la fermentazione malolattica. La maturazione dura dai 28 ai 32 mesi. Prima della commercializzazione il vino affina in bottiglia per alcuni mesi.

### Maturità ottimale

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

## Formati



1,5 lt



750 ml