

## Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG, Poderi Boscarelli



Boscarelli valde att medvetet pausa produktionen för detta vin under nästan 20 år fram till och med 2010. Orsaken var att man planterade om de historiska vingårdarna och gjorde ett mer noggrant urval av de sangiovese-kloner man ville framgent arbeta med. Till grund låg också att anpassa dessa druvkloner med rätt jordmån för att således få fram de mer eleganta uttryck i vinerna, i samband med de andra druvsorterna som man planterade i vingårdarna. Resultatet av detta arbete gav till slut mer komplexa och eleganta drag i Boscarellis Riservavin samt att stilen numera liknar utgåvorna från 1970 och 80-talen. Med andra ord blev cirkeln sluten och detta klassiska vin pånyttfött! Boscarelli's vingårdar är planterade på kalkrika kullar med inslag av sand, silt, sten och lera. Densiteten i vingårdarna är 6500 vinplantor per hektar. Druvsorterna för denna Riserva är 88% Sangiovese Prugnolo Gentile med andra andelen Colorino. Druvorna skördas för hand och förs till vineriet för att avstjälkas och sedan genomgå en varsam pressning innan druvmusten börjar jäsa i stora ekfat. Dessa ekfat fylls endast upp till 2/3-delar, och bara naturliga jäststammar används. Efter jäsningsprocessen för man över vinet till större ekfat som består av en blandning av både franska allier-ekfat och stora botti av slavonskt typsnitt. Vinet får sin slutlagring i dessa ekfat mellan 28-32 månader och sedan ytterligare flera månader på flaska innan försäljning.

<b>Årgång</b>	2019
<b>Druvsort</b>	Sangiovese Prugnolo Gentile 88% och resterande andel Colorino.
<b>Alkoholhalt</b>	13,5%
<b>Produkttyp</b>	Rött vin
<b>Ursprung</b>	Vingårdar i Cervognano
<b>Producent</b>	Poderi Boscarelli
<b>Altitud</b>	200 m ö h
<b>Jordmån</b>	Alluvial och kalkrik jordmån med inslag av röd sand, lera och sten
<b>Skördeuttag</b>	6500 vinrankor per hektar
<b>Skörd</b>	För hand
<b>Jäsning &amp; maceration</b>	Efter varsamt inledande pressning av druvorna sker den första jäsnigen i ekfat under temperaturkontrollerade former.
<b>Utveckling och lagring</b>	Vinet lagras i ekfat av olika storlekar som ligger mellan 5-25 hektoliter. Totalt lagras detta vin mellan 28-32 månader samt avslutande några månader till i flaska innan försäljning

### Kommentar

**Färg:** Ljusröd färg

**Doft:** Fruktig och elegant doft av körsbär, röda bär, färska örter och parfym.

**Smak:** Frisk och nyanserad smak av körsbär, färska örter, lakrits med elegant ton av parfym. Vinet har en välbalanserad strävhet och lång eftersmak.

**Passar till:** Servera gärna till eleganta rätter av kalv, nöt eller till och med till fläsk. Bra ackompanjemang är gräddiga såser innehållandes svamp av olika sorter.

### Poderi Boscarelli

Historien bakom Boscarelli började med Edigio Corradi's dröm 1962 att framställa ädla viner som gav uttryck av jorden de växte i och att detta skulle bidra med elegansen i hans viner. Trots sin yrkesverksamma roll inom finansbranschen i Milano fanns passionen och drömmen ändå kvar i Cervognano Montepulciano där Edigio köpte



två övergivna gårdar för att skapa sitt eget vin. Edigios vision skulle visa sig smitta av på dottern Paola och hennes make Ippolito De Ferrari som med sin entusiasm grundade Poderi Boscarelli i slutet av 60-talet och även nyplanterade speciella vingårdar med endast 3500 vinrankor per hektar. Som ett nästa steg byggde paret även sitt första vinhus genom att renovera de befintliga och gamla stallen som redan fanns på ägorna. Idag drivs Poderi Boscarelli av barnen till Paola och Ippolito, Luca och Nicolás De Ferrari med samma passion och målmedvetna dröm som farfadern Edigio - Att vinerna från Poderi Boscarelli alltid skall uttrycka de olika nyansrika dofterna från jorden de vuxit i. Egendomen som idag innefattar cirka 11 hektar (egna vingårdar) är planterade med druvsorterna Sangiovese, Canaiolo, Colorino och Mammolo, samt en liten del Cabernet Sauvignon och Merlot.