

Vino Nobile di Montepulciano Riserva "Sotto Casa" DOCG, Poderi Boscarelli

Boscarelli började framställa sin vingårdsbetecknade Riserva "Sotto Casa" från och med årgången 2011 och var ett naturligt steg som ett nytt inslag för Boscarellis svarta etikett. Syftet var att ta fram ett klassiskt och elegant vin på mestadels Sangiovese med inslag av de två internationella druvsorterna Cabernet och Merlot. Samtliga druvsorter för detta vin odlas uteslutande i vingården "Sotto Casa". Jordmånen här består av stenbumlingar utströdda i den för området klassiska röda sanden. Vinframställningen för denna Riserva "Sotto Casa" liknar den för Riserva Vino Nobile di Montepulciano, men med skillnaden att varje druvsort för denna cuvée vinifieras separat. Den slutliga blenden gör Boscarelli först efter avslutande mognadslagringen för detta vin.



Årgång	2018
Druvsort	Sangiovese Prugnolo Gentile 80%, 15% Cabernet Sauvignon och 5% Merlot.
Alkoholhalt	13,5%
Produkttyp	Rött vin
Ursprung	Vingårdsläget "Sotto Casa"
Producent	Poderi Boscarelli
Altitud	200 m ö h
Jordmån	Alluvial och kalkrik jordmån med inslag av röd sand och stenar
Skördeuttag	6500 vinrankor per hektar
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Efter varsamt inledande pressning av druvorna sker den första jäsningen i ekfat under temperaturkontrollerade former.
Utveckling och lagring	Vinet lagras i ekfat av olika storlekar som rymmer mellan 3-30 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, mörka 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 Cervignano Montepulciano där Edigio köpte två övergivna gårdar för att skapa sitt eget vin. Edigos 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 ägorerna. 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.