



BOSCARELLI

“IL NOCIO”

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

Di proprietà dei Poderi Boscarelli dal 1988, la “Vigna del Nocio” si trova nella zona Est dell’azienda e si estende su circa 4 ettari ad un’altitudine compresa tra i 350 m e i 280 m s.l.m.

Dal 1991 in vigna effettuiamo selezioni particolari di Sangiovese Prugnolo Gentile, basandoci sia sulla situazione pedoclimatica sia sui diversi cloni di Sangiovese presenti.

Ne produciamo mediamente circa 5000 bottiglie all’anno. Ognuna coniuga complessità, grande potenziale di invecchiamento con l’eleganza e fragranza del Prugnolo Gentile in purezza.

Caratteristiche del terreno

Questi terreni di origine alluvionale hanno caratteristiche strutturali differenti dal resto dell’azienda: presentano zone sabbiose e argillose ben distinte tra loro.

Tipologia e selezione delle uve

Sangiovese 100%. L’accurata selezione in vigna, tesa a massimizzare l’espressività di questi diversi terreni che offrono tempi differenti di raccolta, definisce la produzione di differenti Cuvée di Sangiovese Prugnolo Gentile in purezza.

Vinificazione

Dopo la diraspatura e una pigiatura soffice, le uve 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 10 giorni a temperature controllate dai 27 ai 31 gradi. Vengono effettuati brevi rimontaggi nella fase iniziale e follature manuali del cappello. La macerazione in alcuni casi prosegue per altri 7/10 giorni dopo la fermentazione.

Invecchiamento

Le singole Cuvée del Nocio vengono affinate separatamente in rovere di Slavonia o Francese con 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 Cuvée a seconda delle caratteristiche della vendemmia. Il vino affina in bottiglia per circa un anno prima della commercializzazione.

Maturità ottimale

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

fermentazione malolattica conferisce eleganza e finezza a questo vino. 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, mentre il periodo di maturazione ottimale da noi consigliato varia, a seconda delle annate, dal quinto al decimo anno dalla vendemmia .