



BOSCARELLI

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG RISERVA

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



Caratteristiche del terreno

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

Tipologia e selezione delle uve

Il vino è 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 di Vino Nobile Riserva sono per il 90% Sangiovese Prugnolo Gentile e 10% Colorino.

Vinificazione

Le uve vengono raccolte manualmente e trasportate in cassette; dopo la diraspatura e una pigiatura soffice vengono poste a fermentare in tini di rovere riempiti a non più di due terzi della loro capacità. Lieviti autoctoni vengono utilizzati durante il processo di fermentazione che dura circa 10 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 legno di rovere di Slavonia o Francese con capacità variabile dai 5 ai 25 hl. La 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 .