



BOSCARELLI

MARCHESI DE FERRARI CORRADI



Vino Nobile di Montepulciano

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Questa è la nostra etichetta di Vino Nobile più vecchia, e la più rappresentativa della nostra filosofia di lavoro.

Dalla prima edizione nel 1968 ha sempre rappresentato circa la metà della produzione, e la sua composizione e invecchiamento sono rimasti sostanzialmente invariati, a oggi ne vengono prodotte circa 50.000 bottiglie.

Alla base del nostro Vino Nobile è rimasta l'idea di un vino che coniughi freschezza, eleganza, complessità e grande potenziale di invecchiamento.

Caratteristiche del terreno

La maggior parte dei nostri vigneti, a Cervognano, sono impiantati su terreni calcarei, di origine alluvionale, sabbiosi con buona percentuale di limo, argilla e scheletro sassoso che variano secondo le giaciture in base alla loro altitudine. La densità media di impianto è di 6500 ceppi per ettaro.

Uve con cui è prodotto

Il Vino Nobile è prodotto con uve selezionate in vigneti di almeno 10 anni di età, principalmente impiantati sui terreni rossi, sabbiosi e minerali, che conferiscono al vino tanto carattere e un ottimo potenziale di invecchiamento. I vitigni che contribuiscono alla composizione del Vino Nobile sono: 85% Sangiovese Prugnolo Gentile, Colorino, Canaiolo e Mammolo.

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 o di acciaio riempiti a non più di due terzi della loro capacità. La fermentazione dura circa una settimana a temperature controllate dai 28 ai 30 gradi. Vengono effettuati rimontaggi e follature manuali del cappello. La macerazione prosegue, se è il caso, per altri 5/8 giorni dopo la fermentazione.

Invecchiamento

Il Nobile viene affinato in rovere di Allier e di Slavonia di capacità variabile dai 5 ai 35 hl, dove svolge anche la fermentazione malolattica. La maturazione dura dai 18 ai 24 mesi. Prima dell'imbottigliamento se necessaria, viene effettuata una leggera filtrazione. Prima della commercializzazione il vino viene affinato in bottiglia per alcuni mesi.

Maturità ottimale

Il potenziale di invecchiamento del nostro Nobile è di alcuni decenni, ma il periodo di maturazione ottimale da noi consigliato varia, a seconda delle annate, dal quinto all'ottavo anno dopo la vendemmia.

Formati



3 lt



1,5 lt



750 ml



375 ml