



Boscarelli, Cervignano di Montepulciano (Toscane)

Vinsanto Famigliae DOC

Millésime	2012
Viticulteur	Boscarelli
Région	Toscane
Degré	12.5% vol.
Cépages	40% Malvasia, 40% Trebbiano di Lugana, 20% Grechetto

Vinification

Le moût issu des raisins séchés naturellement est mis en bouteille pour la fermentation dans de petits fûts de chêne de 20 à 50 litres, qui sont ensuite scellés avec de la cire. La première ouverture des fûts de chêne n'a lieu qu'après 4 à 5 ans de stockage dans des conditions hermétiques.

Notre note de dégustation

Couleur presque ambrée. Le nez révèle des notes intenses de fruits secs, d'oranges confites et de noisettes grillées. La bouche est très dense avec une arôme de fruits et une finale presque infinie.

Boscarelli

La famille génoise De Ferrari Corradi possède depuis le début des années 1960 le petit mais charmant vignoble Poderi Boscarelli sur les collines de Cervignano. L'entreprise familiale Boscarelli a été fondée en 1962 par le couple Paola Corradi et Ippolito De Ferrari. Avec beaucoup d'expertise et d'enthousiasme, Luca et Nicolò, les deux frères de la troisième génération, cultivent la tradition du Vino Nobile sur un vignoble de 18 hectares. Ils produisent des vins nobles caractéristiques de la variété qui font partie des meilleurs de la région.



Convient avec

