

Prugnolo Rosso di Montepulciano DOC (SLUTSÅLD), Poderi Boscarelli

Filosofin bakom detta vin är att framställa ett vin med rena toner och att urvinna de karakteristiska dragen från Sangiovese och de mera kryddiga inslagen av druvsorten Mammolo. Med detta ingångsläge till vinets smakprofil väljer man endast druvor från yngre vinstockar för att få fram en tydligare parfymerad ton i vinet. Första årgången detta vin producerades var 1989 och årlig produktion är cirka 20.000 flaskor.



Årgång	2022
Druvsort	90% Sangiovese Prugnolo Gentile 10% Mammolo
Alkoholhalt	13,5%
Produkttyp	Rött vin
Ursprung	Vingårdar i Cervignano
Producent	Poderi Boscarelli
Altitud	200 m ö h
Jordmån	Alluvial jordmån med inslag av sand, lera med kalkrikt innehåll
Skördeuttag	6500 vinrankor per hektar
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Inledande jäsning i rostfria ståltankar fyllda endast till 2/3. Jäsningen pågår i cirka en vecka mellan 28-30 grader
Utveckling och lagring	Vinet lagras i cementtankar innan en lättare filtrering och buteljering sker. Total lagringstid för vinet är cirka 9 månader

Kommentar

Färg: Ljusröd färg

Doft: Frisk doft av körsbär, plommon, viol och eleganta parfymerade toner.

Smak: Vinet är fruktigt med pigg och fräsch syra med smak av körsbär, plommon med tydliga parfymerade toner med örtigt och rent avslut i eftersmaken.

Passar till: Servera gärna till en härlig pizza med tomat, mozzarella och vildsvinssalami i all enkelhet.

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 ägorna. Idag drivs Poderi Boscarelli av barnen till Paola och Ippolito, Luca och Nicoló 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.