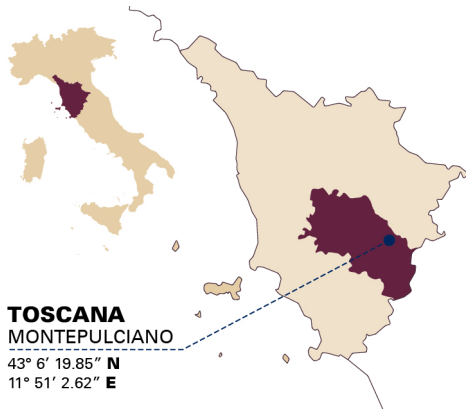


IL BIANCO

MONTEPULCIANO (SI) / TOSCANA



La storia di Podere Boscarelli inizia nel 1962 da un sogno del fondatore Egidio Corradi: produrre un vino nobile che esaltasse i profumi e i sapori della sua terra d'origine, con l'eleganza che amava. L'infinita passione per il vino e la profonda conoscenza del suo territorio di origine lo portarono ad acquistare due piccoli poderi semi abbandonati in questo meraviglioso angolo di Toscana, Cervognano di Montepulciano. La visione del fondatore venne accolta e rinvigorita dalla figlia Paola Corradi e dal marito Ippolito De Ferrari, che negli anni '60 divennero gli artefici della nascita dei Poderi Boscarelli e del loro successivo sviluppo, mossi com'erano da forte determinazione e profonda dedizione.



ANNO DI FONDAZIONE

1962



ESTENSIONE TERRITORIO

16 Ha



ENOLOGO

MAURIZIO CASTELLI
MERI FERRARA



BOTTIGLIE IN UN ANNO

100.000



VITIGNI

SANGIOVESE PRUGNOLO GENTILE –
CANAILOLO – COLORINO – MAMMOLO –
MERLOT – CABERNET SIRAZ



TIPOLOGIA

Vino bianco – IGT Toscana



ZONA DI PRODUZIONE

Le uve arrivano dalla Maremma e dalla zona di Cortona.



VITIGNO

Viognier, Petit Manseng e Vermentino



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Il terroir della Maremma è caratterizzato da sedimenti alluvionali ricchi di argille calcaree rosse e scheletro. Invece quello della zona di Cortona è alluvionale limoso con presenza di argille, caratterizzato da una buona percentuale di residuo organico.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il processo di vinificazione, condotto interamente in acciaio e con un affinamento di circa 18 mesi, ha permesso di preservare la purezza e la freschezza delle uve, esaltandone le note fruttate e floreali. Dopo la diraspatura si effettua una decantazione statica a freddo. Le fermentazioni vengono effettuate a una temperatura controllata tra i 17° e i 18°. Ogni vitigno viene invecchiato separatamente in acciaio con lunga permanenza sulla feccia fine e con batonage per circa 12 mesi. Il blend finale viene effettuato al termine del processo di invecchiamento per trovare il migliore equilibrio delle varietà in base all'annata.



COLORE

Giallo paglierino



PROFUMO

Al naso fresco, con note di frutta gialla e ricordi tropicali. Più avanti emergono sottili rimandi alla vaniglia.



SAPORE

Il sorso è ampio e di buona struttura: l'acidità è perfettamente integrata e il finale, di ottima lunghezza, lascia un ricordo di cedro.



ABBINAMENTI

Perfetto per l'aperitivo, insieme a crostacei e frutti di mare, oltre che con formaggi.

