

Boscarelli

# PIEVE CERVOGNANO COSTA GRANDE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOCG Vino Nobile di Montepulciano

**Zona produttiva** Le uve provengono dalla Vigna Grande, sulla stessa collina de Il Nocio ma sul versante opposto, con esposizione nord-ovest

**Vitigno** 100% Sangiovese

**Tipologia del terreno** Terreno ricco di argilla calcarea, terre rosse e sabbia.

**Vinificazione** Le uve vengono raccolte a mano e trasportate in cassette. Dopo la diraspatura e una soffice pressatura, fermenta in tini di rovere francese. Nel processo di vinificazione viene utilizzato il lievito indigeno facendo un pied de cuve a inizio vendemmia. Il processo dura circa due settimane a temperature controllate. Durante la vinificazione effettuiamo rimontaggi manuali e follature delle bucce. La macerazione continua se necessario per altri 5-8 giorni dopo la fermentazione.

**Invecchiamento** Affina 1 anno in tonneaux da 5hl, 1 anno in botti da 25hl e almeno 1 anno in bottiglia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso rubino.

**Profumo** Al naso emergono note delicate di ciliegie, violette e liquirizia unite a ricordi di rabarbaro e scorza d'arancia.

**Sapore** In bocca è deciso, con tannini maturi e compatti e con un sottofondo gessoso e un'acidità tesa. Il corpo è pieno e il finale fa emergere il suo carattere deciso e una scia sapida.

**Abbinamenti** Bistecca chianina/tagliata, primi piatti complessi con funghi.



MONTEPULCIANO / TOSCANA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1962

 ENOLOGO | MAURIZIO CASTELLI,  
MERI FERRARA

 VITIGNI | SANGIOVESE (PRUGNOLO  
GENTILE), CANAILOLO, COLORINO,  
MAMMOLO, MERLOT, CABERNET  
SAUVIGNON

