

Boscarelli

IL BIANCO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Toscana

Zona produttiva Le uve arrivano dalla maremma e dalla zona di Cortona.

Vitigno Viognier, Petit Manseng, Vermentino

Tipologia del terreno 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 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°.

Invecchiamento 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.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore 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.



MONTEPULCIANO / TOSCANA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1962

 ENOLOGO | MAURIZIO CASTELLI,
MERI FERRARA

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

