



## **Podere Boscarelli DOCG Nobile di Montepulciano**

De wortels van de adellijke familie De Ferrari liggen in Genua ('Genova'), de noordelijke havenstad in Liguria aan de Tyrreense zee. In 1962 kocht Ippolito de Ferrari het domein Podere Boscarelli, een boerderij in de subzone Cervognano. Het avontuurlijk project ging van start met de investering in een eerste aanplant van wijngaarden. Het was uiteindelijk Paola De Ferrari zelf, die in 1967 na de vroege dood van haar vader, de eerste flessen wijn bottelde.

Vanaf het begin werd er gekozen voor een kleine, maar weldoordachte productie die het volle potentieel van dit deelgebied naar boven wist te brengen. Bijgevolg werd er veel geïnvesteerd in wijngaarden en kelders, maar ook in onderzoek om het typische karakter van elke wijngaard in kaart te brengen; iets wat tot op vandaag nog steeds wordt gedaan.

In 1988 nam Paula's oudste zoon Luca de teugels over, zich vooral toeleggend op de kelders en het effectieve wijn maken en dit in samenspraak met Maurizio Castelli. Luca's jongere broer Nicolò, een agronoom van opleiding, deed even later de overstap en settelde zich op het domein. Hij bekommert zich om de wijngaarden en de dagdagelijkse opvolging, terwijl Paola en Luca tijdens de week nog steeds in Genua vertoeven. Thans heeft Boscarelli een wereldwijde reputatie opgebouwd en staat het domein garant voor topwijn met grote elegantie en bewaarmogelijkheden.

De blend bestaat uitsluitend uit lokale variëteiten en is Nobile pur sang. De traditionele vinificatie zorgt voor een mooi uitgebalanceerde wijn met een complex boekt, frisse zuren en sappige tannines. Enkele jaren kelderrust doen de wijn meestal deugd. In mindere jaren worden de druiven van de topcuvées bij Boscarelli gebruikt voor deze basis-Nobile waardoor zo goed als elk oogstjaar een fantastische wijn op de markt wordt gebracht.

Appellatie: Nobile di Montepulciano DOCG

Regio: Toscana

Druivenrassen: Sangiovese 90% & Mammolo & Canaiolo Nero 10%

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: sappig - fruitig

Aroma: Wilde kersen, gegrilde kruiden, anijs en rozenblaadjes

Smaak: Krachtig maar in evenwicht met een evenwichtige tanninestructuur en een fijne elegantie

Serveren bij: Vlees - of pastagerechten