



Il Nocio

Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2011

Boscarelli

Un vino mitico il Vino Nobile di Montepulciano Docg Il Nocio Boscarelli. Rappresenta nel mondo di questa denominazione e i grandi Sangiovese in purezza. Il nome lo prende dall'omonima vigna su cui le sue uve crescono. Una vigna di proprietà dei Poderi Boscarelli dal 1988. E' dal 1991 che in vigna si effettuano selezioni di Sangiovese Prugnolo Gentile.

Ogni bottiglia di Nocio coniuga complessità, grande potenziale di invecchiamento con l'eleganza e fragranza di questo vitigno. I terreni su cui sorgono i vitigni del Nocio sono di origine alluvionale e hanno per questo caratteristiche strutturali differenti dal resto dell'azienda: presentano zone sabbiose e argillose ben distinte tra loro. L'accurata selezione in vigna, tesa a massimizzare l'espressività di questi diversi terreni che offrono tempi differenti di raccolta, definisce la produzione di differenti Cuvée di Sangiovese Prugnolo Gentile in purezza.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Vino Nobile di Montepulciano
Denominazione	DOCG
Annata	2011
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Toscana
Vitigno	Sangiovese 100%
Gradazione	14.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino intenso, con riflessi granati
Gusto	Al palato risulta elegante, fruttato e leggermente tannico. Il vino presenta un finale persistente, con un retrogusto piacevolmente fruttato
Profumo	Al naso si apre con profumi di mirtillo e prugne, arricchiti da piacevoli note di viole e giaggiolo
Abbinamenti	Primi con ragu, primi con funghi, secondi piatti di selvaggina, secondi piatti di carni rosse arrosto o in umido
Temperatura di servizio	16° - 18° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Gambero Rosso 3 biccheri rossi ;Bibenda 5 Grappoli ;Vitæ AIS 4 Viti

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Est
Altitudine	280-350 m
Tipologia terreno	Origine alluvionale con zone sabbiose ed argillose ben

distine tra loro

Vinificazione Dopo la diraspatura e una pigiatura soffice, le uve vengono poste a fermentare in tini di rovere riempiti a non più di due terzi della loro capacità, utilizzando lieviti autoctoni. La fermentazione dura circa 10 giorni a temperature controllate dai 27 ai 31 gradi. Vengono effettuati brevi rimontaggi nella fase iniziale e follature manuali del cappello

Maturazione La macerazione in alcuni casi prosegue per altri 7/10 giorni dopo la fermentazione.

Affinamento Le singole Cuvée del Nocio vengono affinate separatamente in rovere di Slavonia o Francese con capacità variabile dai 5 ai 10 hl. La maturazione dura dai 18 ai 24 mesi. Il taglio finale viene fatto a fine maturazione utilizzando diverse percentuali delle singole Cuvée a seconda delle caratteristiche della vendemmia. Il vino affina in bottiglia per circa un anno prima della commercializzazione.