Prugnolo

Rosso di Montalcino DOC 2012

Boscarelli

Il Prugnolo Boscarelli è un Rosso di Montalcino Doc nel quale si cercano di esaltare i profumi freschi e floreali del Sangiovese. E' l'espressione più giovanile dei vini dell'azienda, che punta su varietà autoctone vinificandoli in maniera da rispettarne le originali caratteristiche. E' un vino piacevole, fruttato, e mai banale. La scelta delle uve non viene fatta in base alla posizione delle vigne, ma alle caratteristiche delle uve di vendemmia in vendemmia nelle diverse particelle. Prodotto dal 1989 come Rosso di Montepulciano, veste l'attuale etichetta dal 2003

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Rosso di Montalcino
Denominazione	DOC
Annata	2012
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Toscana
Localizzazione	Cervognano
Vitigno	Prugnolo gentile 92% ;Mammolo 8%
Gradazione	13.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso Rubino
Gusto	In bocca è fresco, corposo e persistente con un finale lievemente fruttato
Profumo	Le note al naso sono sia floreali, che fruttate e ricordano piccoli frutti di bosco maturi
Abbinamenti	Secondi piatti di ragu di carne, secondi piatti di agnello al forno

DATI DI PRODUZIONE

Tipologia terreno	Terreni calcarei, di origine alluvionale, sabbiosi con buona percentuale di limo e argilla, varianti secondo le giaciture
Densità impianto	6.500 ceppi per ettaro
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	Le uve dopo la diraspatura e la pigiatura soffice vengono poste a fermentare in tini d'acciaio riempiti a non più di due terzi della loro capacità. Si utilizzano lieviti autoctoni per la fermentazione che dura circa una settimana a temperature controllate dai 27 ai 30 gradi. Vengono effettuati rimontaggi e follature manuali del cappello.
Maturazione	Il vino viene fatto maturare per alcuni mesi in vasche di cemento vetrificato dove svolge la fermentazione malolattica. Prima dell'imbottigliamento viene effettuata una leggera filtrazione