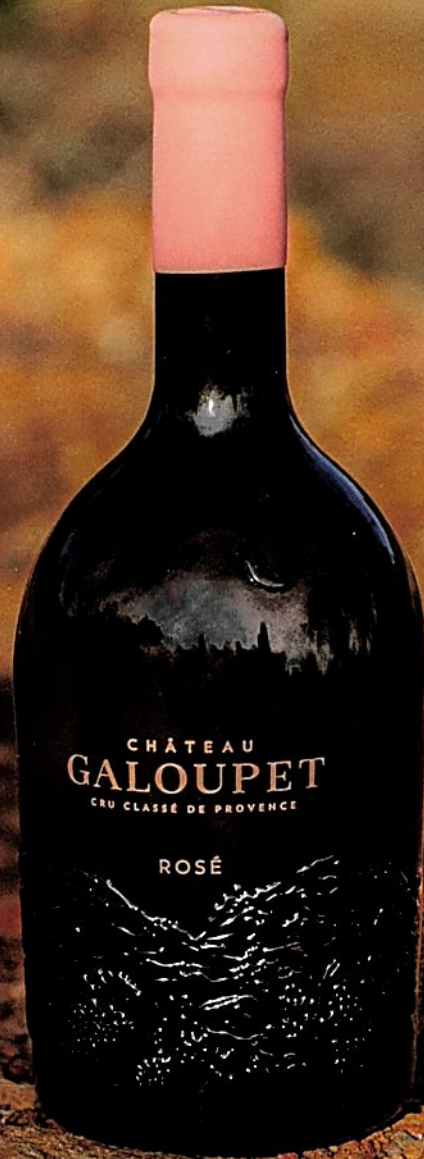


FOOD & BEVERAGE

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

RISTORANTI
Borgia-Milano
unisce Psyche
e cucina gourmet

SPECIALE
Lunga vita
ai vini bianchi
giovani o maturi



CHÂTEAU GALOUPET
Cru Classé Rosé 2021
rosato sostenibile di Provenza

BOSCARELLI

Il Nocio 2018, un Nobile elegante e di carattere



Il Nocio è il vino di punta di Boscarelli, storica azienda familiare produttrice di Vino Nobile di Montepulciano in località Cervognano, a 300 metri sul livello del mare, immersa tra le colline che scendono da Montepulciano e guardano la Valle di Chiana. Ed è proprio un Nobile di Montepulciano Docg Il Nocio -sul mercato con l'annata 2018- che nasce in un vigneto di quattro ettari. Le viti, selezioni di sangiovese prugnolo gentile, affondano le radici in terreni di origine alluvionale che hanno caratteristiche strutturali differenti dal resto dell'azienda, con zone sabbiose e argillose ben distinte che donano ai vini tannino, frutto e acidità. L'accurata selezione in vigna, tesa a massimizzare l'espressività di questi terreni che offrono tempi differenti di raccolta, definisce la produzione delle diverse cuvée. Le uve delle differenti parcelle sono fermentate e maturate separatamente in botti di rovere di Slavonia o francese per 18-24 mesi.

"Nel blend si cerca l'equilibrio e la finezza, l'eleganza e la longevità: per questo il vino matura un anno in più in bottiglia", spiega Luca De Ferrari che segue con il fratello Niccolò l'azienda fondata dalla sua famiglia nei primi anni Sessanta con l'acquisto dei Poderi Boscarelli. Un'azienda che guarda al futuro con vini che abbiano maggior bevibilità e siano meno concentrati e con un'alta acidità. "La grandezza dei vini di un'azienda si vede da ciò che essi possono dare nel tempo". Il Nocio 2018 -di cui si producono 5 mila bottiglie- è una grande espressione del Nobile di Montepulciano: un vino importante e di bel corpo, con profumi di mirtillo e sottobosco, spezie dolci e balsamiche che emergono da un profilo aromatico ampio e complesso. Sicuramente un vino di lunga vita che negli anni evolve svelando nuove sfumature. Luca e Niccolò De Ferrari sono animati dall'ambizione e dalla passione di vedere fino dove può arrivare il Nobile, puntando sulla selezione in vigna e la grande cura in cantina, per entrare con un vino elegante ed espressivo nelle liste importanti dei ristoranti, in Italia e all'estero. La produzione aziendale è di 120 mila bottiglie, di cui poco più del 70% indirizzato all'esportazione.

