

Boscarelli

# PRUGNOLO ROSSO DI MONTEPULCIANO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Rosso di Montepulciano

**Zona produttiva** Vigneti in località Cervignano.

**Vitigno** 85% Sangiovese Prugnolo Gentile, 15% Mammolo

**Tipologia del terreno** Terreni calcarei, di origine alluvionale, sabbiosi con buona percentuale di limo e argilla, varianti secondo le giaciture.

**Vinificazione** Le uve, raccolte manualmente e trasportate in cassette, 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 °C. Vengono effettuati rimontaggi e follature manuali del cappello.

**Invecchiamento** 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. La commercializzazione avviene dal marzo successivo alla vendemmia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso rubino intenso.

**Profumo** Al naso emerge la sua componente fruttata, con in evidenza ricordi di ciliegie e ribes rosso.

**Sapore** Al palato è fresco ed energico, con tannini ben integrati e un'ottima scorrevolezza.

**Abbinamenti** Perfetto insieme a carni rosse alla griglia e primi piatti al ragù.



MONTEPULCIANO / TOSCANA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1962

 ENOLOGO | MAURIZIO CASTELLI,  
MERI FERRARA

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

