



BOSCARELLI

alifea[®]
W I N E



BOSCARELLI

LOKALITA: Itálie, Toskánsko, Montepulciano

ROZLOHA VINIC: 20 ha (96 % červená, 4 % bílá)

ROČNÍ PRODUKCE: 100.000 lahví

VÝNOSNOST: 60 hl/ha (s vysokou hustotou osázení)

PODLŮŽÍ: Písčité, hlinito-písčité, s obsahem vápence a železa

ODRŮDY: Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Mammolo, Cabernet Sauvignon, Merlot

TOP VÍNO: Vino Nobile di Montepulciano „Il Nocio“

TECHNOLOG: Luca De Ferrari

KONTAKT: Via di Montenero 28, 53045 Montepulciano

WEB: www.poderiboscarelli.com

Vinařství Boscarelli jsme objevili na vinařském festivalu vín v Meranu. Jejich vína nás okamžitě chytila za srdce. Teprve později jsme zjistili, že patří k absolutní špičce oblasti. Navíc mají Ferrarioví (nejen na italské poměry) skvělý přístup ke klientům, takže zařazení jejich vín do našeho portfolia bylo nasnadě.

Toto malé rodinné vinařství založil v roce 1962 Egidio Corradi, vystudovaný ekonom, obchodník a mezinárodní broker, jež dal průchod své vášni a naplnil svůj sen pěstovat víno. Zakoupil pozemky v nejprestižnější oblasti a historickém klenotu Montepulciana, v Cervognano, které je zárukou elegantních a koncentrovaných vín. Jeho první Vino Nobile vzniklo v roce 1967.

V současnosti vede vinařství jeho dcera Paola se svými syny Lucou a Nicolem (viz foto). Právě ona nastolila hlavní trend vinařství: absolutní vytěžení kvality z terroir, což postupně vyneslo její vína na vrchol. Kvalita jejich vín v rámci ročníku je, i za cenu snížené hektarové výnosnosti, výjimečně konzistentní.

Zhruba 80 % hroznů na vinicích patří odrůdě Sangiovese, zbytek pak místním odrůdám Canaiolo, Colorino a Mammolo, v minoritním množství experimentují také s Cabernetem a Merlotem (2 ha vinic v Cortoně). Vrcholným vínem vinařství je Nocio dei Boscarelli, mezinárodně uznávaný etalon z Montepulciana.

Vinařství pěstuje na 3 hektarech také olivy. Jejich extra panenský olej patří rovněž ke špičce a můžete jej najít v našem portfoliu.



alifea[®]
W I N E

ALIFEA s.r.o., Zborovská 739/32, Praha 5, IČ 27229734
+420 734 777 333, www.alifea.cz, alifea@alifea.cz

Červená vína

„Il Nocio“ Vino Nobile de Montepulciano DOCG

- Odrůda:** Sangiovese Prugnolo Gentile
Vinice: 280 až 350 m. n. m.; aluviální, s oblastmi písku a hlíny
Vinifikace: Manuální sběr, odstopkování a jemné lisování, fermentace v dubových sudech naplněných max. do 2/3 na přírodních kvasinkách při kontrolované teplotě 27 až 31°C cca týden. Promíchávání matolin, je-li potřeba, probíhá ještě 7 až 10 dní po skončení kvašení.
Ocenění: Gambero Rosso: 2012 - ***, 2009 - ***; James Suckling: 2012 - **92**; Decanter: 2011 - **97**; Jancis Robinson: 2010 - **17,5**; Robert Parker: 2007 - **93**, 2006 - **94**

„Sotto Casa“ Vino Nobile Riserva DOCG

- Odrůda:** 85% Sangiovese Prugnolo Gentile, 10% Merlot a 5% Cabernet Sauvignon
Vinice: Aluviální s červenými kameny
Vinifikace: Odrůdy jsou unifikovány odděleně; odstopkování a jemné lisování, fermentace v dubových sudech naplněných max. do 2/3 na přírodních kvasinkách při kontrolované teplotě 28 až 30°C, následuje promíchávání matolin po dobu 5 až 8 dní.
Ocenění: První ročník 2011; James Suckling: 2011 - **93**

Vino Nobile de Montepulciano Riserva DOCG

- Odrůda:** 88% Sangiovese Prugnolo Gentile grapes a 12% Colorino
Vinice: Vápenaté, aluviální a písčité s podílem hlíny a kameny na povrchu; v Cervognanu
Vinifikace: Manuální sběr, odstopkování a jemné lisování, fermentace v dubových sudech naplněných max. do 2/3 na přírodních kvasinkách při kontrolované teplotě 28 až 30°C cca týden. Promíchávání matolin v počáteční fázi, a následně po fermentaci ještě 5 až 8 dní.
Ocenění: James Suckling: 2011 - **91**; Wine Enthusiast: 2010 - **93**; Jancis Robinson: 2010 - **17,5**

Vino Nobile de Montepulciano DOCG

- Odrůda:** 85% Sangiovese Prugnolo Gentile a 15% Colorino, Canaiolo a Mammolo
Vinice: Vápenaté s podílem hlíny a kameny na povrchu; v Cervognanu
Vinifikace: Manuální sběr, odstopkování a jemné lisování, fermentace v dubových sudech naplněných max. do 2/3 na přírodních kvasinkách při kontrolované teplotě 28 až 30°C cca týden. Promíchávání matolin v počáteční fázi, a následně po fermentaci ještě 5 až 8 dní.
Ocenění: James Suckling: 2013 - **91**; Decanter: 2012 - **95**; Wine Enthusiast: 2011 - **91**; Robert Parker: 2009 - **91**

Prugnolo Rosso di Montepulciano DOC

- Odrůda:** 90% Sangiovese, 10% Mammolo
Vinice: Aluviální, vápenaté s významným obsahem písku a hlíny; v Cervognano
Vinifikace: Manuální sběr, odstopkování a jemné lisování, fermentace v nerezových tancích naplněných max. do 2/3 při kontrolované teplotě 28 až 30°C cca týden. Promíchávání matolin v počáteční fázi.

Merlot Cortona DOC

- Odrůda:** 100% Merlot
Vinice: Aluviální s významným obsahem organických částí a hlíny; v Centoii
Vinifikace: Manuální sběr, odstopkování a jemné lisování, fermentace v nerezových tancích naplněných max. do 2/3 při kontrolované teplotě 28 až 30°C cca týden. Promíchávání matolin v počáteční fázi.

De Ferrari Toscana IGT

- Odrůda:** 90% Sangiovese Prugnolo Gentile, 5% Canaiolo a 5% Merlot
Vinice: Aluviální, vápenaté s významným obsahem písku a hlíny; v Cervognano
Vinifikace: Manuální sběr, odstopkování a jemné lisování, fermentace v nerezových tancích naplněných max. do 2/3 při kontrolované teplotě 28 až 30°C cca týden. Promíchávání matolin v počáteční fázi.