BOSCARELLI

“Costa Grande”
Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G.

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

La selezione della “Costa Grande”, utilizzata insieme ad altri Cru sin dagli anni ‘80 per i nostri vini più pregiati, viene vinificata e imbottigliata a sè dall’annata 2015 come nostra espressione del progetto “Alliance Vinum”. L’Alleanza è un gruppo di cinque produttori: Avignonesi, Boscarelli, Poliziano e Salcheto; insieme per comunicare l’importanza dell’uva Sangiovese e del Vino Nobile di Montepulciano.

Annata: 2018

Caratteristiche del terreno

Il terreno è composto da una marna calcarea con abbondante argilla e una contenuta percentuale di terreni rossi sabbiosi. Buona ventilazione termica; si trova in una costa riparata che mediamente può portare un lieve anticipo di maturazione seppur esposta a nord-ovest.

Uve con cui è prodotto

Composto da uve 100% Sangiovese. Il vigneto è stato reimpiantato nel 2000 con selezioni massali dal Nocio e alcune selezioni clonali per portare la densità d’impianto a 7000 piante per ettaro.

Vinificazione

Le uve, raccolte manualmente e trasportate in cassette, dopo la diraspatura e la pigiatura morbida, vengono poste a fermentare in tini di rovere riempiti a non più di due terzi della loro capacità. La fermentazione, svolta con lieviti autoctoni, dura circa una settimana a temperature controllate dai 28 ai 30 gradi. Vengono effettuati rimontaggi e follature manuali del cappello. La macerazione prosegue, se è il caso, per altri 5/8 giorni dopo la fermentazione.

Invecchiamento

Il Nobile “Costa Grande” viene affinato per il primo anno in Tonneaux da 5 hl, per il secondo in botti da 16/25 hl, eventualmente alcuni mesi in cemento e viene poi affinato in bottiglia dai 6 ai 12 mesi prima della sua commercializzazione.

Maturità ottimale

Il potenziale di invecchiamento di questo Cru è di alcuni decenni, ma il periodo di maturazione ottimale da noi consigliato varia, a seconda delle annate, dal quinto all’ottavo anno dopo la vendemmia.