VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Boscarelli Sotto Casa Vino Nobile di Montepulciano Riserva 2020
Vinícola	Poderi Boscarelli
Safra	2020
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Vino Nobile di Montepulciano Riserva
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese Prugnolo Gentile, Cabernet Sauvignon e Merlot
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	28 a 32 meses em botti de carvalho francês e da Eslavônia
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2040
Decanter	60 minutos
Premiações	95 Raffaele Vecchione | 95 pts James Suckling | 94 pts Vinous | 94 pts Wine Enthusiast | 93 pts Luca Maroni | 93 pts Falstaff | 92 pts Wine & Spirits Magazine | 91 pts Wine Spectator

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A história da Poderi Boscarelli começou no início da década de 1960, quando Egidio Corradi decidiu contribuir para a revitalização do Vino Nobile di Montepulciano, elaborando vinhos à altura da tradição e do prestígio da denominação. A primeira safra comercializada pela vinícola, em 1967, resultou em apenas 2.000 garrafas. Atualmente, o Vino Nobile di Montepulciano representa mais de 80% da produção da propriedade.

A vinícola está situada em Cervognano, em uma posição privilegiada entre Montepulciano e Valdichiana, a cerca de 300 metros de altitude. Trata-se de um dos melhores terroirs para a Sangiovese em toda a região de Montepulciano, condição que ajuda a explicar a reputação alcançada pela propriedade, que é uma das mais respeitadas vinícolas da denominação.

O Sotto Casa é um Vino Nobile di Montepulciano Riserva elaborado majoritariamente com Sangiovese Prugnolo Gentile, complementada por pequenas parcelas de Merlot e Cabernet Sauvignon. Seu grande diferencial está na origem das uvas, provenientes exclusivamente do histórico cru Sotto Casa, um dos vinhedos mais emblemáticos da propriedade.

Cada variedade é vinificada separadamente e amadurece em botti de carvalho francês e da Eslavônia por períodos que variam entre 28 e 32 meses.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO

CULINÁRIA

CARNES	peixe	crustáceo	ave	**suíno**
	cordeiro	**gado**	**caça**	**curada**
QUEIJOS	frescos	moles	**médios**	**duros**
DA TERRA	hortaliças	**legumes**	cereais	**cogumelos**
AMIDOS	**massas**	**risotos**	**polenta**	**tubérculos**
TEMPEROS	**pimentas**	**ervas**	especiarias	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO: bisteca alla fiorentina, gnocchi com ragu de linguiça, risotto allo zaferano, polenta com ragu de cogumelos, filé à Wellington, salumeria clássica como prosciutto, pancetta, coppa e bresaola