

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 Cervignano, 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	DESCRIPÇÃO
Análise olfativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>EVOLUÇÃO primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</p> <p>DESCRIPÇÃO</p>
Análise gustativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>DOÇURA seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</p> <p>ACIDEZ baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>TANINO baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>CORPO leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</p> <p>PERSISTÊNCIA curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</p> <p>DESCRIPÇÃO</p>

CARNES	<input type="checkbox"/> peixe	<input type="checkbox"/> crustáceo	<input type="checkbox"/> ave	<input checked="" type="checkbox"/> suíno
	<input checked="" type="checkbox"/> cordeiro	<input checked="" type="checkbox"/> gado	<input checked="" type="checkbox"/> caça	<input checked="" type="checkbox"/> curada
QUEIJOS	<input type="checkbox"/> frescos	<input type="checkbox"/> moles	<input checked="" type="checkbox"/> médios	<input checked="" type="checkbox"/> duros
DA TERRA	<input type="checkbox"/> hortaliças	<input checked="" type="checkbox"/> legumes	<input type="checkbox"/> cereais	<input checked="" type="checkbox"/> cogumelos
AMIDOS	<input checked="" type="checkbox"/> massas	<input checked="" type="checkbox"/> risotos	<input checked="" type="checkbox"/> polenta	<input checked="" type="checkbox"/> tubérculos
TEMPEROS	<input checked="" type="checkbox"/> pimentas	<input checked="" type="checkbox"/> ervas	<input type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
DOCES	<input type="checkbox"/> oleoginosas	<input type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input type="checkbox"/> chocolate

CULINÁRIA

DESCRIPÇÃO 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