

## Vino Nobile di Montepulciano DOCG, rosso (2019)

Region	Toskana
Erzeuger	Boscarelli - Montepulciano
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Prugnolo, Canaiolo Nero, Colorino
Bestell-Nr.	ITO110419

### TOP TIPP! Poderi Boscarelli zählt eindeutig zu den allerbesten Adressen für Vino Nobile!

Die Familie De Ferrari kam in den 1960er Jahren nach Cervognago di Montepulciano und gründete dort das Weingut Boscarelli auf 300 Metern Höhe im Nordosten der Gemeinde mit Blick auf das Chiana-Tal. Der Familienbetrieb, der heute von den Brüdern Luca und Nicolò De Ferrari geführt wird, zählt bei der Erzeugung von Vino Nobile zu den absoluten Qualitätspionieren. Die Verbundenheit mit dem edlen toskanischen Rotwein erkennt man bei den De Ferraris schon daran, dass sie in manchem Jahr gleich bis zu fünf verschiedene Vini Nobili erzeugen! Den Beginn dieser Erfolgsgeschichte schrieben Paola und Ippolito De Ferrari, die Eltern von Luca und Nicola De Ferrari. Sie errichteten das Weingut und pflanzten die ersten Weinberge an, beseelt und angetrieben von der Leidenschaft, hier einzigartige Weine erzeugen zu wollen. Insgesamt kultivieren die Poderi 22 Hektar Weinberge, rund 80% der Rebfläche sind mit Sangiovese bestockt, der ergänzt wird mit Mammolo, Canaiolo, Colorino und auch etwas Merlot und Cabernet. Jede Parzelle wird sorgfältig separat geerntet und ausgebaut, jedes Jahr werden mindestens 30 verschiedene Fässer gefüllt. Der „einfache“ Vino Nobile ist das älteste Etikett und „das repräsentativste für unsere Arbeitsphilosophie“, wie die Winzer-Familie betont. Zum ersten Mal 1968 gekeltert, nimmt es inzwischen beinahe die Hälfte der Gesamtproduktion ein mit rund 50.000 Flaschen im Jahr. Es ist in der internen Hierarchie nicht der am höchsten platzierte, aber der wichtigste Wein des Hauses. Für den Vino Nobile wurden nur sorgfältig selektierte Trauben von mindestens zehn



Jahre alten Reben verwendet, die auf rötlichen, sandigen und mineralischen Böden wachsen, und dem Wein Charakter und Reifevermögen verleihen. Neben 85% Sangiovese Prugnolo Gentile wurden noch etwas Canaiolo, Colorino und Mammolo zugefügt. Die Trauben wurden von Hand gelesen und in Eichenfässern vergärt, danach in Holzfässern verschiedener Größe über 18 bis 24 Monate gereift. Der „Nobile“ duftet nach Schwarzkirschen, Brombeeren und Zwetschgen, würzigen Noten von Liebstöckel, Granatapfel, Wacholderbeere, Kardamom, auch etwas Tannenharz und ein dezenter ätherischer Anklang kommen dazu. Er tritt am Gaumen charmant und saftig auf, die Kraft, die er durchaus hat, ist elegant verpackt, die Gerbstoffe sind weich und entspannt. Die Säure ist ausgewogen, aber selbstbewusst genug, um für Frische und Struktur zu sorgen. Zur Brombeere und Zwetschge treten flankierend auch Blaubeere, dunkle Schokolade, Lakritz, Sauerkirsche und etwas Schwarztee, sowie getrocknete Kräuter wie Thymian, Rosmarin und Salbei. Obwohl der Wein Komplexität entwickelt, kommt seine sinnliche und elegante Seite nicht zu kurz. Gute Länge und Nachhall, saftig, samtig und würzig. Eine der allerbesten Adressen für ausdrucksstarken Vino Nobile aus Montalcino!

2025 bis 2028 und länger.

Allergene	Sulfite
Restzucker	0,5 g/l
Gesamtsäure	5,4 g/l

---

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
Campus Nobel  
Alfred-Nobel-Allee 28  
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30  
E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

USt-IdNr.: DE 811881107  
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,  
persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG  
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD333