

Boscarel

Indicazione Geografica Tipica
Veneto



CESARI

FINE WINES OF VERONA

In un momento in cui i vini di qualità sembra possano essere concepiti solo nel legno, la nostra fiducia nelle potenzialità delle uve venete ci ha portato a creare Boscarel, vino che nella sua maturazione non effettua alcun passaggio in barrique, un vino frutto dell'interazione tra territorio, vitigni, pratiche agronomiche ed enologiche. È ottenuto da uve Merlot e Cabernet, fermentate a temperatura controllata con prolungata macerazione delle bucce. Il clima e le caratteristiche morenico-alluvionali del terreno, contribuiscono alla buona maturazione delle uve.

PRODUZIONE

Merlot 85% e Cabernet 15% sono le percentuali dell'uvaggio dalle quali si ottiene il Boscarel.

Le uve vinificate separatamente (a causa della loro maturazione scalare) subiscono una macerazione delle bucce per 15 giorni. Nella seconda/terza decade di Ottobre si procede alla costituzione del blend, al quale segue la fermentazione malolattica. Dopo lo stoccaggio invernale, nella primavera successiva alla vendemmia, si procede all'imbottigliamento.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA




Vino fresco e giovane, dal colore rosso intenso con riflessi violacei, è un vino molto profumato con sentore di frutti di bosco. Il sapore è pieno, morbido, caratteristico, armonico. Versato sprigiona un bouquet intenso di lampone e mirtillo, creando sensazioni molto piacevoli al gusto, in un crescendo che affascina.

ABBINAMENTI E SERVIZIO

Predilige l'abbinamento con carni rosse, formaggi a media stagionatura. Si consiglia di servire alla temperatura di 16-18°C.



Seguici su

-  Cesari Vineyard
-  Gerardo Cesari
-  Gerardo Cesari S.p.A. S.U.

L'assunzione di bevande alcoliche è sconsigliata alle donne in stato di gravidanza, ai bambini, agli anziani ed ai malati. Può ridurre la capacità di condurre automezzi.
Ne è vietata la vendita/somministrazione ai minorenni. Contiene Solfiti.