

CESARI

FINE WINES OF VERONA

Boscarel

Veneto

Indicazione Geografica Tipica



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, selvaggina e formaggi stagionati. Si consiglia di servire alla temperatura di 16-18°C.

Dati analitici

Alcool: 13,40%

Acidità totale: 5,30 gr/l.

Acidità volatile: 0,45 gr/l.

Estratto secco netto: 34,9 gr/l.