

CARLO BOSCAINI

Via Sengia, 15 - 37010 S. Ambrogio di Valpolicella (VR)
Tel. e Fax 045 7731412 - www.boscainicarlo.it - vino@boscainicarlo.it

Anno di fondazione: 1948

Proprietà: Carlo e Mario Boscaini

Fa il vino: Giacomo Citron

Bottiglie prodotte: 45.000

Ettari vitati di proprietà: 13 + 1 in affitto

Vendita diretta: sì

Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Carlo Boscaini

Come arrivarci: dall'uscita autostradale Verona nord, prendere la tangenziale in direzione Valpolicella e seguire le indicazioni per S. Ambrogio.

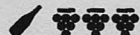
Oltre sessanta anni di storia vinicola per questa bella azienda di Sant'Ambrogio di Valpolicella, con all'attivo 14 ettari vitati e una produzione annua di 45.000 bottiglie. Tutti gli ettari sono coltivati alle tipiche varietà locali di Corvina, Corvinone e Rondinella più piccole percentuali di Garganega, Trebbiano e Malvasia. Quest'anno ai nostri assaggi è mancato l'Amarone San Giorgio, non ancora pronto nell'annata 2005, ma è stato elegantemente sostituito dall'Amarone Classico, di buona complessità ed eleganza.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2005



Tipologia: Rosso Doc - Uve: Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 20% - Gr. 15% - € 28 - **Bottiglie:** 2.500 - Impenetrabile rosso rubino con unghia quasi granata. Naso intrigante di amarena macerata, rosa appassita, anice e spezie piccanti, poi rabarbaro, tabacco e chicchi di caffè. Elegante l'ingresso al palato, sicuramente morbido e caldo e ben equilibrato da una fine trama tannica e da adeguata freschezza. Lungo. Maturazione di 24 mesi in rovere. Bocconcini di manzo alle spezie.

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO ZANE 2006



Tipologia: Rosso Doc - Uve: Corvina 50%, Corvinone 40%, Rondinella 10% - Gr. 14% - € 19 - **Bottiglie:** 8.000 - Rosso rubino con sfumature viola. Piacevole impatto olfattivo che presenta sensazioni di visciola matura e fiori rossi secchi, tabacco mentolato, chiodi di garofano, liquirizia e leggere note balsamiche. Morbido e caldo, ha tannino dosato e pungente acidità. Buona la persistenza gusto-olfattiva. Rovere per 24 mesi. Timballo di pasta al forno.

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE LA PREOSA 2006



Tipologia: Rosso Doc - Uve: Corvina 50%, Corvinone 40%, Rondinella 10% - Gr. 13% - € 15 - **Bottiglie:** 6.000 - Luminoso rubino violaceo. Al naso sa di geranio rosso, pepe verde, violetta, vaniglia e anice. Al palato è fresco, morbido e gradevolmente alcolico. Finale fruttato. 4 mesi in acciaio e 8 in legno. Involchini di bresaola con formaggio caprino.