

## CASTELNUOVO BERARDENGA (SI), LA CANTINA VALLEPICCIOLA PRESENTA BOSCOBRUNO ROSSO TOSCANA IGT 2020



Categorie: [Enogastronomia News](#), [News](#)

**Vallepicciola**, realtà vitivinicola d'eccellenza di **Castelnuovo Berardenga** (Si) che si estende per 105 ettari nel **Chianti Classico**, presenta **Boscobruno Pinot Nero 2020**, un **IGT Toscana** frutto di uvaggio



100% Pinot Nero. **Boscobruno Rosso Toscana IGT 2020**, è parte della selezione di vini dal 2015 ed è uno dei vini simbolo dell'azienda che da quest'anno esce nella versione curata da **Alessandro Cellai**, direttore generale ed enologo al timone dell'azienda dal 2020.

Di colore rosso rubino brillante, **Boscobruno Pinot Nero 2020** colpisce alla degustazione per le note intense di fragoline di bosco, cassis e spezie; un vino in grado di riflettere l'essenza del territorio, della cantina e dell'enologo che lo ha creato.

Per **Cellai**, l'annata 2020 del **Boscobruno Pinot Nero**

**Rosso Toscana IGT** è la prima curata e diretta interamente.

Si tratta di un vino frutto di **uve 100% Pinot Nero**, accuratamente selezionate per garantirne l'assoluta qualità.

Il vitigno da cui prende vita questo vino è allevato nella zona di **Pievasciata**, nel comune di **Castelnuovo Berardenga**, ad un'altitudine di 480 metri s.l.m con esposizione a est, sorge il **vigneto Boscobruno** cui il vino stesso eredita il nome.

Il terreno risulta prevalentemente calcareo, ricco di alberese e galestro ed il vigneto si estende su una superficie di oltre due ettari e mezzo e le viti vengono allevate secondo il **metodo Guyot**.



La vendemmia viene effettuata nei primi dieci giorni di settembre, cui fanno seguito fermentazione

e macerazione in serbatoi di cemento a temperatura controllata per circa quindici giorni.

In barrique, invece, ha luogo la fermentazione malolattica nel corso della quale l'acido malico viene trasformato in acido

lattico ed anidride carbonica, cui seguono dodici mesi di invecchiamento sempre in barriques di rovere francese.

Dopo l'affinamento in bottiglia tra gli otto ed i dieci mesi, il **Boscobruno Pinot Nero Rosso Toscana IGT** è pronto per essere degustato. [info@vallepicciola.com](mailto:info@vallepicciola.com)

All'esame visivo si presenta di colore rosso rubino brillante, mentre all'olfatto sprigiona note di frutti rossi, come la fragolina di bosco e il cassis, oltre a sentori di spezie.

Infine, l'approccio gusto-olfattivo, consente di apprezzare l'eleganza del suo tannino, che a seguito dell'affinamento in botte, rende il vino più morbido. Nell'insieme un vino sicuramente complesso e molto elegante.

[www.vallepicciola.com](http://www.vallepicciola.com)

(Piergiorgio Felletti)

