

ボスカレリは1962年、エジーディオ・コッラーディがモンテプルチアーノ東部チェルヴォニャーノ地区に放棄された農園を購入したことから始まった。国際取引の仕事を続けながらも故郷で高貴なワインを作る夢を抱き、その志を娘パオラと夫イッポリートが受け継いだ。古い牛舎を改修して最初のセラーを整えたが、1983年にイッポリートが急逝。パオラは二人の息子ルーカとニコロを育てながらワイナリーを守り、後に兄弟が家業に加わることで「革新と伝統の調和」を掲げた新たな歩みが始まった。畑は標高約300m、砂礫質の土壤に広がる15haで、サンジョヴェーゼ（ブルニョーロ・ジェンティーレ）を中心に土着品種と国際品種を栽培。収穫は区画ごとに分けて醸造し、最終的にアッサンブラージュされる。セラーでは野生酵母発酵と穏やかな抽出を重ね、熟成にはセメントや大樽を使い分ける。看板ワインのヴィーノ・ノービレや単一畑の「イル・ノーチョ」は国際的にも高い評価を受け、素朴さとエレガンスを併せ持つボスカレリの精神を体現している。

● Rosso di Montepulciano "Prugnolo"		ロッソ・ディ・モンテプルチアーノ "ブルニョーロ"		備考	
畑	品種：ブルニョーロ・ジェンティーレ 主体、マンモーロ 土壌：石灰質土壌	醸造	ステンレスタンクで醗酵 セメントタンクで数カ月間熟成		
					収穫年の翌年3月にはリリースされる、気軽な飲み口の赤ワイン。サンジョヴェーゼ（ブルニョーロ・ジェンティーレ）由来の果実味にマンモーロがスパイスのニュアンスを与える。ワイナリーで一番若いブドウが使われるため、骨格よりも明るい香り豊かな、親しみのある味わいに仕上がっている。
● Vino Nobile di Montepulciano		ヴィーノ・ノービレ・ディ・モンテプルチアーノ		備考	
畑	品種：ブルニョーロ・ジェンティーレ 85%、コロリーノ、マンモーロ、カナイオーロ 土壌：砂を含んだ石灰質土壌	醸造	小さな木製の発酵槽およびステンレスタンクで醗酵 1～2週間のマセレーション フレンチオーク樽もしくはスラヴォニアンオーク樽で18～24カ月間熟成		
					清涼感、優雅さ、複雑さ、そして熟成能力をバランスよく備えた、ワイナリーの生産量の約半分を占める名刺代わりのワイン。
● Vino Nobile di Montepulciano Riserva		ヴィーノ・ノービレ・ディ・モンテプルチアーノ・リゼルヴァ		備考	
畑	品種：ブルニョーロ・ジェンティーレ 90%、コロリーノ10% 植樹：1980年 土壌：砂を含んだ石灰質土壌	醸造	小さな木製の発酵槽およびステンレスタンクで醗酵 10～20日間のマセレーション フレンチオーク樽もしくはスラヴォニアンオーク樽で28～32カ月間熟成		
					ノーマルのヴィーノ・ノービレよりも樹齢の高いブドウのセクションで、抽出期間も長い。フレンチオークも一部使っているため、タンニンは濃すぎず、目指すのはあくまでもエレガントなスタイル。
● Vino Nobile di Montepulciano - Costa Grande		ヴィーノ・ノービレ・ディ・モンテプルチアーノ コスタ・グランデ		備考	
畑	品種：ブルニョーロ・ジェンティーレ 100% 植樹：2000年 位置：北西向き 土壌：砂質、石灰泥灰土	醸造	小さな木製の発酵槽およびステンレスタンクで醗酵 12～18日間のマセレーション 5hlのトノーで1年間、25hlの樽で1年間、コンクリートタンクで6カ月間熟成		
					風が特に強い単一区画にイル・ノーチョの畑からのセクション・マサルを含め、7000本/haの密植率で2000年に植樹した。強い風と北西向きであることにより、果実の成熟自体は早く、泥灰土を多く含む下層土で、より鉱物感と骨格を備えたヴィーノ・ノービレとなる。
● Vino Nobile di Montepulciano - Il Nocio		ヴィーノ・ノービレ・ディ・モンテプルチアーノ イル・ノーチョ		備考	
畑	品種：ブルニョーロ・ジェンティーレ 100% 植樹：1972年 位置：280m～350m 土壌：砂を含んだ石灰質土壌だが、他の畑とは時代が異なる	醸造	小さな木製の発酵槽およびステンレスタンクで醗酵。 17～20日間のマセレーション フレンチオーク樽もしくはスラヴォニアンオーク樽で18～24カ月間熟成		
					ボスカレリの所有の畑の中では比較的高標高の4haの畑。年により4haから最良のブドウを選別し、さらに樽熟成後のブレンド時に選別されたワインだけがイル・ノーチョとしてブレンドされる。年産約5000本で6～12カ月間瓶熟成の後リリース。