

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。国際取引の仕事の続けながらも故郷で高貴なワインを造る夢を抱き、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30haで、サンジョヴェーゼ（プルニョーロ・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、最終的にアッサンプラージュされる。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。

	<p align="center">●Rosso di Montepulciano "Prugnolo" ロツソ・ディ・モンテプルチアーノ "プルニョーロ"</p>		<p>1989年から生産されているロツソ・ディ・モンテプルチアーノ。若木由来の果実味と香り高さを生かし、サンジョヴェーゼのフレッシュな果実味にマンモーロのスパイス香を組み合わせたスタイルで、収穫の翌年の3月にはリリースされる。軽やかで親しみやすく、香りの華やかさと飲みやすさの両立したロツソ・ディ・モンテプルチアーノ。</p>
	<p>煙</p> <p>品種：プルニョーロ・ジェンティーレ主体、マンモーロ 樹齢：5-10年の若木を使用 位置：標高約300m、北東～北西向き 土壌：中程度の密度の砂質土壌</p>	<p>醸造</p> <p>全房を除梗後、やさしく破碎 ステンレスタックで発酵 ガラスコーティングセメントタンクで数か月間熟成 軽く濾過し瓶詰め</p>	
	<p align="center">●Vino Nobile di Montepulciano ヴィーノ・ノービレ・ディ・モンテプルチアーノ</p>		<p>1967年に初リリースされたワイナリー最古のヴィーノ・ノービレ。全生産量の約半分を占め、フレッシュさ、エレガンス、複雑さ、そして長期熟成能力を兼ね備えたスタイルで造られている。</p>
	<p>煙</p> <p>品種：プルニョーロ・ジェンティーレ主体、カナイオーロ 樹齢：10～25年 位置：標高約300m、北東～北西向き 土壌：中程度の密度の砂質土壌</p>	<p>醸造</p> <p>ステンレスタックで醗酵 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か月間熟成</p>	
	<p align="center">●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</p>		<p>1992年の最後のリリースから約20年ぶり、2010年から再生産されたリゼルヴァ。その間には実験的なクローン選抜をした上での植え替えや植樹を行い、プルニョーロ・ジェンティーレの異なる表現を模索していた。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レクションで、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。</p>
	<p>煙</p> <p>品種：プルニョーロ・ジェンティーレ主体、コロリーノ 樹齢：25～35年 土壌：砂を含んだ石灰質土壌</p>	<p>醸造</p> <p>小さな木製の発酵槽およびステンレスタックで醗酵 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か月間熟成</p>	
	<p align="center">●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</p>		<p>風が特に強い単一区画にイル・ノーチョの畑からのセレクション・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。</p>
	<p>煙</p> <p>品種：プルニョーロ・ジェンティーレ100% 植樹：2000年 位置：標高330m、北西向き 土壌：粘土、赤土、少しの砂質土壌</p>	<p>醸造</p> <p>小さな木製の発酵槽およびステンレスタックで醗酵 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か月間熟成</p>	
	<p align="center">●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</p>		<p>1988年よりボスカレリが所有する1.5haのヴィーニャ・デル・ノーチョの単一区画キュヴェ。マール（泥灰土）を含むこの畑の土壤はボスカレリの他のどの畑とも違うキャラクタのブドウが収穫される。1991年がIl Nocioとして初めての瓶詰された。</p>
	<p>煙</p> <p>品種：プルニョーロ・ジェンティーレ100% 植樹：1972年 位置：標高330～350m、南東向き 土壌：石灰質泥灰土を基盤とし、砂・粘土・赤土が混在</p>	<p>醸造</p> <p>区画・土壤ごとに別々に醸造 フレンチオークの大樽（5～20hl）で18～24か月間熟成 熟成後、各キュヴェをブレンドしてヴィンテージの個性を構成 瓶内で少なくとも1年間熟成後にリリース</p>	