



Boschis Francesco

Boschis Francesco, Pianezzo, Dogliani 2023

"Jordbær- og tjæreduftende, saftig og tannisk, charmerende og vanvittigt drikkevenlig dolcetto fra Francesco Boschis i Dogliano, Piemonte. Ægte vin, der tigger om at blive drukket til tripa (det laver du nok ikke) eller anden indmad, til lam eller gris fra grill eller til din kanin-tagliatelle. Uanset hvad, vil du tænke, at du skulle have købt nogle flere" 90 p. 6 stjerner. Anders Halskov-Jensen, Vinhjernen *"Sure kirsebær, sorte kirsebær, solbær og i det hele taget frugtighed, men også tør jord, viol og potpourri. Tør tannin, let positiv bitterhed, kinin, bark og frisksædlig kirsebær i eftersmagen. Fremragende vin. og prisern er fornuftig, så du kan stakke til serveringer hele sommeren. Genial grillvin, gerne gris med fedtmarmorering og rosmarin. Eller endnu bedre: kanin. Dolcetto er den mindst kendte af de tre "store" piemontedruer, og den fortjener at komme frem i lyset. Paolo Boschis er en af de dygtigste til druen. Her en version der kun har set stål og beton" 5 stjerner - René Langdahl, Gastro, juni 2026* *"Pianezzo is packed with dark plum, pomegranate and spice notes. Juicy and exuberant, the Pianezzo captures plenty of the opulence that is such a signature here". 90p.* VINOUS Indgangsvinen fra Boschis Francesco er Dolcetto i sin mest saftig, elegante og spændstig udgave. Gæret og lagret på stål og cement, får druens indbyggede friskhed og nerve virkelig mulighed for at udfolde sig. Genial frokost vin, eller til klassiske pastaretter.

OMRÅDE
Italien

APPELLATION
Dogliani DOCG

DYRKNING
Økologisk vin

JORDBUND
Kalk og ler

DRUER
Dolcetto

GÆRING
Cement og ståltanke

TYPE
Let rødvin

OM PRODUCENTEN

Azienda Agricola Francesco Boschis er en lille italiensk, familiedrevet vingård med dybe rødder i Dogliani – Piemonte.

Historien starter tilbage i 1919, da en vinproducent fra Barolo – Telesforo Boschis plantede de første vinstokke – og senere sammen med sønnen Francesco Boschis solgte de i mange år druerne videre, indtil familien i 1968 besluttede selv at vinificerer deres Dolcetto.

Det blev startskuddet til en rejse mod toppen af italiensk vinproduktion.

I dag drives vingården af tredje generation, med ønologen Paolo Boschis i spidsen. Med blot 13 hektar marker og en kompromisløs tilgang til kvalitet skabes der elegante og karakteristiske vine, hvor Dolcetto fortsat er den prioriterede drue i produktionen.

Moderne teknik går hånd i hånd med respekt for tradition, og hver vin afspejler jorden, solen og familiens mangeårige dedikation.

Boschis er i dag anerkendt som en af de absolutte referencer for Dolcetto fra Dogliani – et område, der siden 2006 har haft DOCG-status, Italiens højeste kvalitetsbetegnelse.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens