

REALE BOSELLI: I SUOI VINI SE LI CONOSCI TI INNAMORI

Conosciamo questa azienda da molti anni e possiamo dire che abbiamo vissuto (di lato) l'evoluzione di questi anni, con la soddisfazione di aver sempre scritto e comunicato con ammirazione, l'originalità di questa azienda e la qualità non solo dei vini ma anche lo spirito di accoglienza di questa famiglia.

Avevamo visto bene e con orgoglio riaffermiamo che siamo in presenza di una azienda di alta qualità e per di più "storica", ovvero, di lunga data, pare attorno al 1440-42 - collocata sulle colline Moreniche Mantovane, nel comune di Volta Mantovana, ad una altitudine di 100-130 metri sul livello del mare, a pochi chilometri dal lago di Garda, all'interno del Parco del Mincio, meta del turismo enogastronomico da sempre. La storia di questa azienda non è un'invenzione delle dicerie paesane, ma frutto di ricerche comprovate e di testimonianze sancite nel libro di Padre Baccanti, sul Saggio della Beata Paola Montaldi, dove la cantina Reale dei Boselli, di Volta Mantovana, nel 1942 già esisteva per divenire celebre dal 1700 in poi.

Nel modernismo, cioè i giorni nostri, il personaggio che ha impresso la prima grande svolta dell'azienda (in chiave moderna) è da assegnare sicuramente a Gianni Boselli e la moglie Graziella, i quali sia in campagna con le viti e in cantina, con attrezzature moderne e propensione alla qualità dei vini, si sono imposti per offrire la migliore qualità vitivinicola su tutto il territorio.

L'Azienda Reale Boselli diventa una celebrità nel campo enologico dal 1997 con l'ingresso in cantina del figlio Massimo, che per sua libera scelta, si è dedicato con passione, studio e professione alle sorti dell'azienda di famiglia, migliorando ulteriormente la qualità dei vini, i sistemi di produzione e il marketing. L'azienda si rafforza nel 2015 con nuovi investimenti tecnologici di cantina e l'ingresso nella gestione aziendale della moglie Morena.

L'azienda è disposta con 18 ettari di vigneto, ben dimensionata ed è ad alto indice salustico, grazie alla cura naturale delle uve, ai processi di lavorazione in contenitori di acciaio inox, la cura dei locali per invecchiamento dei vini rossi e maturazione dei vini bianchi e degli spumanti metodo classico, nonché dell'imbottigliamento e dello stoccaggio dei prodotti finiti. Rispetto della natura, qualità del prodotto e protezione della salute del consumatore sono gli architrave di questa azienda.

Di poche parole, il motto di Massimo Boselli è sempre stato: "i miei vini parlano per me". Siano i vini rossi, nonché i vini bianchi e rosati, anche recentemente, li abbiamo considerati magnifici per consistenza, equilibrio ed integrità, dei colori, dei profumi e dei sapori e non ultimo il loro rapporto con il prezzo.

Oggi l'azienda è totalmente ristrutturata con ampi spazi per l'accoglienza dei clienti e dei visitatori, per la degustazione dei vini e dei prodotti locali negli ambienti appositamente assegnati, nonché ampi giardini per il divertimento dei bambini, tutto in un ambiente sano e sicuro. La visita alla nuova azienda ci ha lasciato con il fiato sospeso, per l'attenzione ricercata anche nei particolari, nella disposizione degli impianti di vinificazione, la pavimentazione della cantina, il colore delle pareti e l'area di maturazione e stoccaggio dei vini a forme di botte. Non è una fatto estetico, gli ambienti sono fatti in modo che circoli sempre aria pulita, tenga in equilibrio le temperature interne, faccia respirare i vini in un ambiente sano, ovvero, è dare al vino e ai suoi consumatori il meglio della salubrità, pulizia, qualità e piacevolezza del prodotto, in un ambiente rilassante e piacevole. Da provare!! Questa la linea dei vini di "Reale Boselli" e le loro categorie enologiche:

per i vini bianchi, Voltese (Chardonnay e Pinot Nero), Crestale (Sauvignon), Gargantilia (Chardonnay)

per gli spumanti metodo classico, Lorenzo (Chardonnay 24mesi) e Matteo (Chardonnay e Pinot Nero 36mesi)

per i vini rosati, Morena (Cabernet e Pinot Nero metodo classico) e Lunula (Cabernet e Pinot Nero fermo)

per i vini rossi, Barcoli (Cabernet F. - Merlot - Corvina), Vigna del Moro (Merlot), Balasso (Merlot - Cabernet - Sangiovese), Iacinto (Cabernet F. e Cabernet S.)

per i vini da meditazione, Rosso del Ciano (5-uve nere fatte appassire) e Mantopas (Blend di uve Sauvignon e Moscato Giallo, fatte appassire)

per le grappe, Grappa Reale (Vinaccia di Chardonnay) e Grappa Bianca (Vinaccia di Merlot). Per gli amanti dell'arte e della storia Medievale, a Volta Mantovana è possibile visitare il castello, la rocca estiva dei Gonzaga con i giardini all'italiana, la stalla e i passaggi segreti che portano in alcuni locali di rifugio, oggi trasformati in osteria con enoteca.-----

-----per maggiori info: Società Agricola Reale Boselli

Strada Volta 34 - Monzambano 34

46049 Volta Mantovana MN

Telefono. +39 0376 83409 - Fax. 0376 802603

E-mail: info@cantinareale.it

Web: www.cantinareale.it

Orari di apertura della Cantina:

dal Lunedì al Sabato: 8.00 - 12.00 e 14.00 - 19.00

Domenica e festivi: Chiuso

Â

