

**Ferrero – Brunello di Montalcino
Riserva – MAGNUM | Brunello di
Montalcino DOCG Wooden Box
Italië (TUSCANY) – 2016**

Domein

Ferrero

Het Ferrero wijndomein is gelegen aan de Podere Pascena, ongeveer halweg tussen Sant'Angelo in Colle en Sant'Angelo Scalo, twee kleine dorpjes op de Zuidelijke hellingen van Montalcino. Het is een klein domein (5.5 ha) opgericht eind jaren '90. Het centrum van het domein is een traditioneel, uit stenen gebouwde hoeve uit 1900, die gerestaureerd werd in de jaren 80. Het gelijkvloers, de stal en de schuur werden omgebouwd tot een vinificatie-ruimte en rijpingskelder.

Vinificatie

Uitstekend oogstjaar! Gematigde winter met regelmatige regenval. Het voorjaar werd gekenmerkt door zware regens, die de vegetatieve ontwikkeling versnelden. Een warme zomer zonder regenval zorgde voor een nieuw evenwicht in de fenologische fasen. De optimale rijping van de druiven leidde tot wijnen met een ongelooflijke zuurgraad en intense aroma's. Fermentatie op de schillen gedurende 20 dagen bij een gecontroleerde temperatuur lager dan 28°C in roestvrijstalen tanks van 80 hl. Nadien rijping op vat gedurende 33 maanden in een klein Allier fust van 10hl. Gebotteld op 17 december 2019 en sindsdien verfijnd op fles in een temperatuur gecontroleerde opslagruimte.

Smaak

Diep robijnrode kleur met een indrukwekkende intensiteit. Het kleine vat geeft smaken van de specerijen van het eikenhout, die harmonieus passen bij de fijne en elegante Sangiovese aroma's. De rijpe tannines zijn in evenwicht met het volume en de aangename zuurtegraad van de wijn. Harmonie en elegantie geven uitdrukking aan het perfecte wijnjaar. Lange, zuivere en minerale afdronk.

Gerechten

Saltimbocca, Kaas - Parmigiano, Ossobuco, Kaas - Pecorino

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Sangiovese (100%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 16 - 18 °C

