Wijnfiche

Ferrero - Rosso di Montalcino | Rosso di Montalcino DOC Italië — 2024

Domein

Ferrero

Het Ferrero wijndomein is gelegen aan de Podere Pascena, ongeveer halfweg tussen Sant'Angelo in Colle en Sant'Angelo Scalo, twee kleine dorpjes op de Zuidelijke hellingen van Montalcino. Het is een klein domein met 5,5 ha wijngaarden van MMantalcino wijnen en 2 ha nabij Montehero d'ORCIA voor de IGT Toscana. Het centrum 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

De oogst gebeurt met de hand, met een strenge selectie van de beste trossen. De druiven worden gedurende 15 dagen op hun schillen gemacereerd in inox tanks aan een gecontroleerde temperatuur, lager dan 28°C. Daarna volgt er een rijping van 12 maanden in zowel inox vaten als barriques.

Smaak

Robijnrode kleur met purperen tinten. Het boeket is breed en uitnodigend met een duidelijke referentie naar het fruit van de Sangiovese druif. Het is een smaakvolle en brede wijn, waarbij fruit en elegantie mooi in balans liggen. Heel zachte tannines, met een lange, charmante en frisse finale.

Gerechten

Saltimbocca | Kaas - Parmigiano | Ossobuco | Wild | Kaas - Pecorino

Algemene info

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Sangiovese (100%)
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): + 7-10
Serveertemperatuur: 16-18 °C
Smaakprofiel: Fruitig licht

