

**Ferrero – Brunello di Montalcino |
Brunello di Montalcino DOCG
Italië – 2021****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 Montalcino 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 druiven worden gedurende 22 dagen op hun schil gemacereerd aan een gecontroleerde temperatuur in roestvrij stalen tanks van 80hl. De rijping duurt in totaal 4 jaar: 2 jaar in Allier eiken vaten van 30hl en 10hl, en daarna nog 2 jaar op fles in een temperatuur-gecontroleerde omgeving.

Smaak

Diepe, robijnrode kleur met een hoge intensiteit. Het boeket is rijk en complex, en het opvallende Sangiovese-fruit aroma is in perfecte balans met het aroma van eiken vaten. Het palet toont een tanninerijke structuur die mee vorm geeft aan de rijke body. De finale is lang en harmonieus en geeft een aangenaam gevoel van warmte en rijkheid.

Gerechten

Vlees - rood, gegrild | Saltimbocca | Kaas - Parmigiano | Ossobuco | Wild | Kaas - Pecorino

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Sangiovese

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 18 °C

Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

