Wijnfiche

Ferrero - Brunello di Montalcino - MAGNUM | Brunello di Montalcino DOCG Wooden Box Italië (TUSCANY) — 2019

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 vond plaats op 28 september 2019 en werd volledig handmatig uitgevoerd met een strenge selectie van de beste trossen. De druiven worden gedurende 20 dagen op hun schillen gemacereerd in inox tanks (60 - 80 hectoliter) aan een gecontroleerde temperatuur, lager dan 28°C. Tot slot volgt er een totale rijpingsperiode van 4 jaar. De eerste 2 jaar hiervan is op Allier houten vaten van 30, 20 en 10 hectoliter. Na de botteling op 29 april 2022 komt hier nog een bijkomende periode van 2 jaar op fles bij.

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

Saltimbocca | Kaas - Parmigiano | Ossobuco | Wild

Algemene info

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

