Wijnfiche

Ferrero - Brunello di Montalcino - Riserva * | Brunello di Montalcino DOCG
Italie (TUSCANY) — 2015

Domaine

Ferrero

Le domaine viticole Ferrero est situé sur la Podere Pascena, à mi-chemin entre Sant'Angelo in Colle et Sant'Angelo Scalo, deux petits villages sur les pentes sud de Montalcino. C'est un petit domaine (5.5 ha) créé à la fin des années 90. Le centre du domaine est une ferme en pierre traditionnelle de 1900, qui a été restaurée dans les années 1980. Le rez-de-chaussée, l'écurie et la grange ont été transformés en salle de vinification et cave d'élevage.

Vinification

Les raisins sont macérés pendant 15 jours dans des cuves en inox à température contrôlée. Ce Riserva a été élaboré à partir de ce que l'on appelle la "liqueur", c'est-à-dire les 5 à 10 % du vin qui se détachent de la peau du raisin après la fermentation. Vieilli pendant 35 mois dans 4 fûts de chêne âgés de 6 à 7 ans.

Dégustation

Couleur rouge rubis profond. Le bouquet présente des arômes fins et élégants de Sangiovese ainsi qu'un peu de piquant provenant des vieux fûts utilisés. C'est un vin corsé, aux tanins mûrs et doucement entremêlés, bien équilibré entre puissance et élégance. La finale est longue et très savoureuse.

Mets adaptées

Viande - rouge, grillée | Saltimbocca | Fromage - Parmigiano | Ossobuco | Gibier | Fromage - Pecorino

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Sangiovese (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "> 10"

Servir à: 18°C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants