Wijnfiche

Ferrero - Brunello di Montalcino - Riserva * | Brunello di Montalcino DOCG Italie (TUSCANY) — 2019

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

2019 peut à juste titre être qualifié de millésime généreux. Après un printemps frais et doux, un été marqué par des averses est venu apporter à la terre ce dont elle avait besoin pour permettre au vignoble de croître pleinement. Dès septembre, les journées ensoleillées ont pris le relais, ponctuées de nuits rafraîchissantes. Ces conditions climatiques idéales ont favorisé une maturation lente et équilibrée des raisins.
Fin septembre, la vendange manuelle a commencé : seules les plus belles grappes, parfaitement mûres, ont été sélectionnées pour le Brunello Riserva. Après une macération de 20 jours, le vin a vieilli pendant 32 mois en fûts de chêne français à grain fin, provenant d'Allier. Il a ensuite été mis en bouteille fin 2022 et a bénéficié d'un repos bien mérité dans une cave à température contrôlée.
Ce n'est qu'à partir de janvier 2025 que ce vin complexe et harmonieux pourra enfin être dégusté. Un Brunello Riserva qui récompense largement la patience.

Dégustation

Dans le verre, une couleur rouge rubis profonde et éclatante capte immédiatement le regard. Le bouquet raffiné dévoile les arômes purs du Sangiovese : cerises bien mûres, notes florales et une subtile touche d'épices issue de l'élevage en fût de chêne. Cette harmonie aromatique est des plus séduisantes. En bouche, le vin révèle une structure puissante et généreuse, portée par des tanins mûrs et veloutés. Force et élégance s'y conjuguent en parfait équilibre. La finale est intense, complexe et d'une longueur remarquable.

Mets adaptées

Saltimbocca | Fromage - Parmigiano | Ossobuco | Bistecca alla Fiorentina

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Sangiovese (100%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): > 10
Servir à: 16-18 °C
Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

