Wijnfiche

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

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

La récolte se fait à la main, avec une sélection stricte de débits. Les raisins sont mis à macérer sur leur peau pendant 15 jours dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée inférieure à 28 ° C. Ceci est suivi par une maturation de 12 mois dans des récipients en acier inoxydable et des barriques. 2016: vendanges fin septembre, début octobre - mise en bouteille le 20 décembre 2017.

Dégustation

Couleur rouge rubis avec des reflets violets. Le bouquet est ample et invitant avec une référence claire au fruit du raisin Sangiovese. C'est un vin savoureux et large, où le fruit et l'élégance sont bien équilibrés. Tanins très doux, avec une finale longue, charmante et fraîche.

Mets adaptées

Saltimbocca | Fromage - Parmigiano | Ossobuco | Gibier | Fromage - Pecorino

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Sangiovese (100%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 7-10
Servir à: 16-18 °C
Profil de goût: Fruité léger

