

Ferrero – Brunello di Montalcino | Brunello di Montalcino DOCG Italie (TUSCANY) – 2018

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 utilisés pour ce vin sont un clone de Sangiovese, appelé localement Brunello. Ils ont été récoltés à la main le 18 septembre, après une sélection rigoureuse dans le vignoble. Au domaine, ils ont ensuite subi une fermentation avec contact avec la peau pendant 15 jours, à une température de 28°C et dans des cuves inox de 60 et 80 hectolitres. S'ensuit une maturation totale de 4 ans, dont 2 ans dans le bois de l'Allier et une nouvelle maturation en bouteille après la mise en bouteille le 8 avril 2021.

Dégustation

Couleur rouge rubis profond avec une intensité élevée. Le bouquet est riche et complexe, et l'arôme saisissant du fruit du Sangiovese est en parfait équilibre avec le chêne utilisé. La palette montre une structure riche en tanins qui aide à façonner le corps riche de ce vin. La finale est longue et harmonieuse et donne une agréable sensation de chaleur et de richesse.

Mets adaptées

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

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Sangiovese

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 18 °C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

