

**Ferrero – Brunello di Montalcino I**  
**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**

Les raisins sont macérés sur leurs peaux pendant 22 jours en cuves inox de 80hl. Le vieillissement dure au total 4 ans : 2 ans en fûts de chêne de l'Allier de 30hl et 10hl, puis encore 2 ans en bouteille dans un environnement à température contrôlée.

**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**

Saltimbocca | Fromage - Parmigiano | Ossobuco | Gibier

**Caractéristiques**

Type: Vin rouge

Cépage: Sangiovese (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Complexé, structuré et tanins puissants



