



Wijnfiche

## Ferrero – Rosato | Toscana IGT Italie (Italië) – 2025

### 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 vignobles sont situés dans les collines autour de Montalcino, sur un sol riche en argile. Les raisins sont récoltés à la main en deux tours : le premier début septembre, qui donne l'acidité fraîche, le second début octobre, qui donne des fruits mûrs en bouche. Après une courte macération en cuve inox, le jus est fermenté à 20°C. Le vin vieillit pendant deux mois sur ses lies fines et est ensuite mis en bouteille.

### Dégustation

Un rosé unique à la couleur rose vif. Au nez, des fruits rouges d'été comme la cerise et la fraise, ainsi qu'une belle fraîcheur d'agrumes et des notes d'herbes vertes à épicées. En bouche, la fraîcheur apporte tension et structure, parfaitement équilibrée avec le goût intense de fruits et d'herbes, suivi d'une longue finale.

### Mets adaptées

Vin plaisir | Salades - été | Apéritif

## Caractéristiques

Type: Rosé

Cépage: Sangiovese, Montepulciano

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 2-3

Servir à: 6-8°C

Profil de goût: Fruité frais

