



Wijnfiche

Ferrero – Brunello di Montalcino – Riserva * | Brunello di Montalcino DOCG Italië (TUSCANY) – 2019

Domein

Ferrero

Het Ferrero wijndomein is gelegen aan de Podere Pascena, ongeveer halweg tussen Sant'Angelo in Colle en Sant'Angelo Scalo, twee kleine dorpjes op de Zuidelijke hellingen van Montalcino. Het is een klein domein (5.5 ha) opgericht eind jaren '90. Het centrum van het domein is een traditioneel, uit stenen gebouwde hoeve uit 1900, die gerestaureerd werd in de jaren 80. Het gelijkvloers, de stal en de schuur werden omgebouwd tot een vinificatie-ruimte en rijpingskelder.

Vinificatie

2019 mag met recht een genereus wijnjaar genoemd worden. Na een koele, frisse lente volgde een zomer die begon met regenbuien, precies wat de bodem nodig had om de wijngaard tot volle groei te brengen. Vanaf september namen zonnige dagen het over, afgewisseld met verfrissende nachten. Deze ideale weersomstandigheden zorgden voor een langzame, evenwichtige rijping van de druiven.

Eind september begon de handmatige oogst: enkel de mooiste, perfect rijpe trossen werden geselecteerd voor de Brunello Riserva. Na een maceratie van 20 dagen, rijpte de wijn 32 maanden op fijnkorrelig Frans eikenhouten vaten uit Allier. Vervolgens werd hij eind 2022 gebotteld en kreeg hij de rust die hij verdient in een temperatuursgecontroleerde kelder. Pas vanaf januari 2025 mag deze complexe en harmonieuze wijn het glas in. Een Brunello Riserva die het geduld ruimschoots beloont.

Smaak

In het glas schittert een diepe, robijnrode kleur. Het verfijnde boeket onthult aroma's van pure Sangiovese: denk aan rijpe kersen, florale toetsen en een subtiele kruidigheid afkomstig van de rijping op eikenhout. Deze harmonie van geur is zeer uitnodigend. In de mond presenteert zich een krachtige, full-bodied wijn met fluweelzachte, rijpe tannine. Kracht en elegantie houden elkaar perfect in balans. De afdronk is intens, gelaagd en buitengewoon lang.

Gerechten

Saltimbocca | Kaas - Parmigiano | Ossobuco | Bistecca alla Fiorentina

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Sangiovese (100%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 16-18°C

Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

