



pdf.fiche.page-title

## **Ferrero – Pepita | Toscana IGT (Maremma) Italie – 2023**

### **Vinification**

De wijngaard, gelegen in Montecucco en Maremma op 300m hoogte, van 2 Ha groot, is rijk aan klei en dus weinig vruchtbaar. Manueel worden de beste trossen gekozen met een opbrengst van 50q/Ha. De 4 druivensoorten fermenteren apart in lage en brede stalen tanks van 37Hl aan 28°C. Hierna een rijping van 14 maanden in barrique. Eén maand voor het bottelen wordt de wijn geassembleerd. Botteling was op 26 april 2018, voor 7603 flessen.

### **Dégustation**

De kleur is diep robijnrood met jeugdig violette tinten. In de kruidige neus ontwaren we rode paprika, peper en toetsen van houtrijping. In de mond is de wijn vol, mooi rond dankzij de Merlot en gestructureerd dankzij de Montepulciano. De smaak is vol van fruit met kruidige toetsen, om te eindigen in een lange afdronk.

### **Mets adaptées**

Viande - rouge | Gibier | Plats épicés | Fromage - mûr

### **Caractéristiques**

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Merlot, Cabernet Sauvignon, Montepulciano, Alicante

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 5-7"

Servir à: 18°C