

Ferrero – Rosato | Toscana IGT Italie – 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

pdf.general.type: Rosé

Cépage: Sangiovese, Montepulciano

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 2-3

Servir à: 6-8°C

Profil de goût: Fruité frais

