



Ferrero – Brunello di Montalcino – MAGNUM | Brunello di Montalcino DOCG Wooden Box 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

Clonal selection of Sangiovese, locally called Brunello. Manual harvest, with strong accurate selection of the best bunches, on September 28th. Fermentation on the skins for 20 days at controlled temperature below 28°C in 60 and 80 hl short and wide stainless steel tanks. Ageing for a total of 4 years: 2 years in Allier oak casks of 30, 20 and 10 hl; bottled on April 29th, 2022 and then refined in bottle in a temperature controlled storage room.

Dégustation

Deep ruby red of great intensity. Rich and complex. The varietal notes of the Sangiovese are enhanced in an elegant way by the tertiary aromas of the ageing. Great structure and ripe tannins are in balance with volume and acidity. Long, clean and mineral aftertaste.

Mets adaptées

Saltimbocca | Fromage - Parmigiano | Ossobuco | Gibier

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Sangiovese (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

