



Wijnfiche

**Ferrero – Brunello di Montalcino –
Riserva * | Brunello di Montalcino
DOCG
ITALIË (TUSCANY) – 2015**

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

De druiven worden gedurende 15 dagen gemacereerd in inox vaten aan een gecontroleerde temperatuur. Deze Riserva werd gemaakt met de zogenaamde 'liquor', dit is de laatste 5-10% van de wijn die van de druivenschillen komt na de fermentatie. Rijping gedurende 35 maanden in 4 eiken vaten met een leeftijd van 6 tot 7 jaar oud.

Smaak

Diepe, robijnrode kleur. Het boeket vertoont fijne en elegante Sangiovese-aroma's alsook wat kruidigheid van de gebruikte oude vaten. Het is een full-bodied wijn met rijpe, zacht verweven tannines en mooi gebalanceerd tussen kracht en elegantie. De finale is lang en erg smaakvol.

Gerechten

Vlees - rood, gegrild | Saltimbocca | Kaas - Parmigiano | Ossobuco | Wild | Kaas - Pecorino

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Sangiovese (100%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): "> 10"

Serveertemperatuur: 18°C

Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

