



Wijnfiche

## **Ferrero – Rosso di Montalcino – | Rosso di Montalcino DOC ITALIË (TUSCANY) – 2022**

### **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**

Manuele oogst met zorgvuldige triage van de beste druiven. Gecontroleerde vergisting gedurende 12 dagen bij 28 °C in inoxen vaten van 60 en 80 hectoliter. Rijping gedurende 8-9 maanden op Allier eikenhouten vaten van 30 en 10 hectoliter. De overige tijd besteedt de wijn in inoxen vaten om zoveel mogelijk fruitaroma's te behouden. Gebotteld op 19 december 2023.

### **Smaak**

Robijnrode kleur met purperen tinten. Het boeket is breed en uitnodigend met een duidelijke referentie naar het fruit van de Sangiovese druif. Het is een smaakvolle en brede wijn, waarbij fruit en elegantie mooi in balans liggen. Heel zachte tannines, met een lange, charmante en frisse finale.

### **Gerechten**

Saltimbocca | Kaas - Parmigiano | Ossobuco | Gehaktballetjes | Pasta (verse) - tomatensaus

## Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Sangiovese

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 7-10

Serveertemperatuur: 16-18 °C

Smaakprofiel: Fruitig licht

