

## **Ferrero – Brunello di Montalcino | Brunello di Montalcino DOCG ITALIË (TUSCANY) – 2018**

### **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 voor deze wijn zijn een kloon van de Sangiovese en wordt lokaal de Brunello genoemd. Deze werden op 18 september met de hand geoogst na een strenge selectie in de wijngaard. Op het domein ondergingen ze vervolgens een fermentatie met schilcontact gedurende 15 dagen, bij een temperatuur van 28 °C en in inoxen tanks van 60 en 80 hectoliter. Hierna volgde een totale rijping van 4 jaar waarvan 2 jaar op Allier hout en na een botteling op 8 april 2021 nog een bijkomende rijping op fles.

### **Smaak**

Diepe, robijnrode kleur met een hoge intensiteit. Het boeket is rijk en complex, en het opvallende Sangiovese-fruit aroma is in perfecte balans met het aroma van eiken vaten. Het palet toont een tanninerijke structuur die mee vorm geeft aan de rijke body. De finale is lang en harmonieus en geeft een aangenaam gevoel van warmte en rijkheid.

### **Gerechten**

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

## Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Sangiovese

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 18 °C

Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

