

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 wijngaarden zijn gelegen in de heuvels rond Montalcino, op een bodem rijk aan klei. De druiven worden met de hand geoogst in twee beurten: de eerste begin september wat zorgt voor de frisse aciditeit, de tweede begin oktober, dit zorgt voor rijp fruit in de smaak. Na een korte maceratie in inox tanks, vergist men het sap aan 20°C. De wijn rijpt twee maanden op zijn fijne gistresten en wordt dan gebotteld.

Smaak

Een unieke rosé met een heldere en dieproze kleur. In de neus zomers rood fruit als kers en aardbei, samen met een mooie citrusfrisheid en toetsen van groene tot pittige kruiden. In de mond zorgt de frisheid voor spanning en structuur, perfect in balans met de intense smaak van fruit en kruiden, gevolgd door een lange finale.

Gerechten

Genietwijn | Salades - zomers | Aperitief

Algemene info

Type: Rosé

Druivenrassen: Sangiovese (70%), Montepulciano (30%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 2-3

Serveertemperatuur: 6-8 °C

Smaakprofiel: Fruitig fris



