



Wijnfiche

Ferrero - Pepita | Toscana IGT (Maremma) Italie (TUSCANY) – 2020

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

Le vignoble, situé à Montecucco en Maremma à une altitude de 300m, de 2 Ha, est riche en argile et donc peu fertile. Les meilleures grappes de raisins sont sélectionnées manuellement avec un rendement de 50 hl/Ha. Les 4 cépages fermentent séparément dans des cuves en acier basses et larges de 37Hl à 28°C. Ensuite, le vin est élevé pendant 12 mois dans des fûts en bois de 500 litres (tonneaux). Un mois avant la mise en bouteille, le vin est assemblé.

Dégustation

La couleur est rubis intense avec de jeunes nuances violettes. Au nez épicé, on détecte du poivre rouge, du poivron et des notes de maturation du bois. En bouche, le vin est plein, agréablement rond grâce au Merlot et structuré grâce au Montepulciano. Le goût est plein de fruits avec des notes épicées, se terminant par une longue finale.

Mets adaptées

Viande - rouge | Gibier | Plats épicés | Fromage - mûr

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Merlot (40%), Cabernet Sauvignon (30%), Montepulciano (15%), Alicante (15%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 5-7

Servir à: 18 °C

Profil de goût: Complexe et généreux

