Vinho sélection

ITALIE

Ferrero
Brunello di Montalcino 2018

Plantation 4 600 pieds/ha.
Vendanges manuelles avec une sélection rigoureuse des meilleurs raisins au cours du mois de septembre (rendement de 6 000 kg/ha).
Cuvaison de 22 jours à une température contrôlée autour de 28 °C, en cuves inox de 80 hl (petites et larges). Le Brunello est vieilli pendant deux ans en fûts de chêne traditionnels puis pendant au moins deux ans en bouteilles, le tout dans des caves à température contrôlée.

Accompagnements : Le Brunello se marie parfaitement avec une entrecôte grillée, du lièvre rôti et du canard laqué.

"De couleur rouge rubis profond, vin d'une grande intensité, complexe. Le parfum du Sangiovese se marie parfaitement avec des notes boisées. Structure tanique enveloppée dans un corps voluptueux. Notes de fruits noirs, d'épices et de menthol. La longue finale harmonieuse donne une sensation de chaleur et de noblesse. Vin puissant."

Région : **Toscane**
Appellation : **Brunello di Montalcino DOCG**
Couleur : **Rouge**
Cépage(s) : **100% Brunello**
Centilisation : **75 cl**
Conditionnement : **CC/6**

Cantina Ferrero

Le domaine Ferrero se trouve au sud de la Toscane, dans la région de Maremme (partie maritime) sur les pentes sud de Montalcino à mi-chemin entre Saint Ange in Colle et Sant Angelo Scalo. Les propriétaires, Pablo et Claudia Ferrero, sont arrivés à Montalcino au début des années 80. Pablo est originaire de Suisse et Claudia, de la région du Piémont.

Cette petite propriété familiale a vu le jour à la fin des années 90 et ne cesse d'évoluer. La batisse du domaine est un corps de ferme traditionnelle construit au début des années 1900. En 2002 des travaux de rénovation sont entamés avec la transformation des anciennes écuries et granges converties en caves pour la vinification et le vieillissement.

Aujourd'hui, le domaine agricole représente environ 5,5 ha de vignes dont 3 ha à Montalcino et 2,5 ha à Monenero d'Orcia. Le Brunello (DOCG) représente 1/3 de la production et le Rosso di Montalcino (DOC) le reste. Ils sont produits à Montalcino à une altitude de 250 m où les terres sont vallonnées. Le vignoble possède des sols riches en argile. Pablo et Claudia n'utilisent que des engrais organiques (fumier et cultures de couverture) à doses assez limitées car les sols sont déjà relativement riches. La pratique de la vendange en vert est également utilisée afin de favoriser une maturation optimale.

Le Brunello est un nom local donné au cépage

Images non contractuelles. Tous droits réservés Vinho Sélection. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Vinho sélection

NOTRE SÉLECTION FERRERO

Ferrero Rosso di Montalcino 2021

Région : **Toscane**
Appellation : **Rosso di Montalcino DOC**
Couleur : **Rouge**
Cépage(s) : **100% Brunello**
Centilisation : **75 cl**
Conditionnement : **CC/6**

Images non contractuelles. Tous droits réservés Vinho Sélection. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.