

Ferrero Rosso di Montalcino 2021

Vendanges manuelles avec une sélection rigoureuse des meilleurs raisins. Cuvaision pendant 8-9 jours à température contrôlée autour de 28 °C dans des cuves en acier inoxydable. Elevage de 12 mois en foudre.

Accompagnements : Accompagnera parfaitement des plats à base de viande, un filet de porc aux canneberges, un lapin au curry, du magret de canard au Porto.

"De couleur rouge rubis avec des reflets violets. Arômes de fruits rouges mûrs. Grand équilibre entre puissance et élégance. Structure aux tanins doux, corps riche. Long en bouche."

Région : **Toscane**

Appellation : **Rosso di Montalcino DOC**

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 Maremma (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 bâtisse 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



NOTRE SÉLECTION FERRERO



Ferrero Brunello di Montalcino 2018

Région : **Toscane**

Appellation : **Brunello di Montalcino DOCG**

Couleur : **Rouge**

Cépage(s) : **100% Brunello**

Cantilisation : **75 cl**

Conditionnement : **CC/6**
