



CLAUDIA FERRERO (MONTALCINO)

Ferrero, Rosso Di Montalcino

Claudia Ferrero

Claudia Ferrero runt sinds de late jaren negentig het familie-domein Podere Pascena, gelegen halverwege Sant'Angelo in Colle en Sant'Angelo Scalo op de zuidflank van Montalcino. Na het overlijden van haar echtgenoot Pablo Harri in 2017 leidt zij het domein nu samen met haar dochters Silvia, Giulia (de enologe) en Pepita. De wijngaarden beslaan circa 5,5 ha, met ongeveer 3 ha Sangiovese voor Rosso en Brunello di Montalcino, en worden ecologisch beheerd met lage opbrengsten, organische mest en strenge selectie.

Rosso di Montalcino

Deze Rosso is gemaakt van 100 % hand geplukte Sangiovese (ca. 4600 stokken/ha) op arme kleigronden. De fermentatie duurt circa 12 dagen bij maximaal 28 °C en vindt plaats in brede inox-tanks, gevolgd door 8-9 maanden rijping in Allier-eiken vaten met daarna een kort verblijf in inox om frisheid te bewaren. De kleur is robijnrood, de geur uitnodigend fruitig en de smaak houdt het midden tussen elegantie, volume en levendige zuren met een fijne, minerale afdronk. Ideaal te combineren met gegrilde vleesgerechten, pasta met tomaat en kruiden, lichte kazen of Toscaanse soep.

Artikelnummer **991133**EAN **8050247600121**

Bekijk dit artikel in
onze webshop

KENMERKEN

Type	Wijn
Kleur	Rood
Producent	Claudia Ferrero (Montalcino)
Land	Italie
Regio	Toscana
Oorsprongsbenaming	DOC Rosso Di Montalcino
Druivensoort(en)	Sangiovese
Wijnbouw	Duurzaam
Inhoud (L)	0,750
Bewaarpotentieel	5-10 Jaar
Gebruik	Gegrild vlees, Pasta, Kazen