



CLAUDIA FERRERO (MONTALCINO)

Ferrero, Rosso Di Montalcino

Claudia Ferrero

Depuis la fin des années nonante, Claudia Ferrero dirige le domaine familial Podere Pascena, situé à mi-chemin entre Sant'Angelo in Colle et Sant'Angelo Scalo, sur le versant sud de Montalcino. Après le décès de son époux Pablo Harri en 2017, elle mène aujourd'hui le domaine avec ses filles Silvia, Giulia (l'œnologue) et Pepita. Les vignobles couvrent environ 5,5 ha, dont quelque 3 ha de Sangiovese destinés au Rosso et au Brunello di Montalcino, et sont conduits de manière écologique, avec de faibles rendements, de la fumure organique et une sélection rigoureuse.

Rosso di Montalcino

Ce Rosso est élaboré à partir de 100 % Sangiovese récolté à la main (env. 4600 pieds/ha) sur des sols argileux pauvres. La fermentation dure environ 12 jours à 28 °C maximum et se déroule dans de larges cuves inox ; elle est suivie de 8 à 9 mois d'élevage en fûts de chêne de l'Allier, puis d'un bref passage en inox pour préserver la fraîcheur. La robe est rubis, le nez d'un fruité engageant, et la bouche trouve le juste milieu entre élégance, volume et acidité vive, avec une finale fine et minérale. Idéal avec les viandes grillées, les pâtes à la tomate et aux herbes, les fromages légers ou une soupe toscane.

Référence **991133**EAN **8050247600121**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Vin
Couleur	Rouge
Producteur	Claudia Ferrero
Pays	Italië
Région	Toscane
Appellation	DOC Rosso Di Montalcino
Cépage(s)	sangiovese
Viticulture	Durable
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	5-10 Ans
Mets	Viande grillée, Pâtes, Fromages