



CLAUDIA FERRERO (MONTALCINO)

Ferrero, Brunello Di Montalcino Riserva

Claudia Ferrero

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

Brunello di Montalcino Riserva

Deze Riserva is gemaakt van 100% sangiovese (lokaal bekend als brunello), afkomstig van zorgvuldig geselecteerde druiven. De wijn ondergaat een fermentatie van 20 dagen op de schillen bij gecontroleerde temperatuur, gevolgd door 32 maanden rijping in Allier eiken en verdere flesrijping. Hij heeft een diepe robijnrode kleur en een complex bouquet van rijpe kersen, kruiden, leer, tabak en subtiele houttonen. In de mond is hij krachtig, elegant en mineraal, met rijpe tannines en een lange, harmonieuze afdronk. Deze wijn past uitstekend bij wildgerechten, truffelrisotto, gegrild rood vlees en gerijpte kazen.

Artikelnummer **991478**EAN **8050247600107**

Bekijk dit artikel in
onze webshop

KENMERKEN

Type	Wijn
Kleur	Rood
Producent	Claudia Ferrero (Montalcino)
Land	Italie
Regio	Toscana
Oorsprongsbenaming	DOCG Brunello Di Montalcino
Druivensoort(en)	Sangiovese
Wijnbouw	Duurzaam
Inhoud (L)	0,750
Bewaarpotentieel	+10 Jaar
Gebruik	Wild, Risotto, Gegrild vlees, Kazen