



CLAUDIA FERRERO (MONTALCINO)

Ferrero, Brunello Di Montalcino Riserva

Claudia Ferrero

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

Brunello di Montalcino Riserva

Cette Riserva est élaborée à partir de 100 % sangiovese (appelé localement brunello), issu de raisins soigneusement sélectionnés. Le vin fermente 20 jours sur les peaux à température contrôlée, puis est élevé 32 mois en chêne de l'Allier, avant de poursuivre son vieillissement en bouteille. Il présente une robe rubis profond et un bouquet complexe de cerises mûres, d'herbes, de cuir, de tabac et de subtiles notes boisées. En bouche, il est puissant, élégant et minéral, avec des tanins mûrs et une finale longue et harmonieuse. Ce vin accompagne à merveille le gibier, le risotto à la truffe, les viandes rouges grillées et les fromages affinés.

Référence **991478**EAN **8050247600107**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Vin
Couleur	Rouge
Producteur	Claudia Ferrero
Pays	Italië
Région	Toscane
Appellation	DOCG Brunello Di Montalcino
Cépage(s)	sangiovese
Viticulture	Durable
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	+10 Ans
Mets	Gibier, Risotto, Viande grillée, Fromages