



CLAUDIA FERRERO (MONTALCINO)

Ferrero, Grappa Di Brunello Di Montalcino 42 vol. 0,500L

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.

Grappa di Brunello di Montalcino

Cette grappa est distillée à partir des marcs frais et encore humides du Brunello di Montalcino, selon une distillation traditionnelle discontinue dans un alambic en cuivre au bain-marie. Après la distillation, la grappa repose quelques mois en cuves inox. Le résultat est une grappa limpide, transparente et cristalline, au nez délicat et harmonieux dans lequel le sangiovese reste reconnaissable. En bouche, elle est sèche, jeune et douce, avec une chaleur progressive et une finale nette. Cette grappa est idéale en digestif et s'accorde bien avec les fruits secs, les pâtisseries aux amandes ou le chocolat noir.

Référence **991060**EAN **991060**Alcool **42 % vol.**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Spiritueux, Grappa
Producteur	Claudia Ferrero
Pays	Italië
Région	Toscane
Cépage(s)	sangiovese
Contenu (L)	0,500
Potentiel de garde	+10 Ans
Mets	Digestif, Chocolat