



CLAUDIA FERRERO (MONTALCINO)

Ferrero, Brunello Di Montalcino 1,500L

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.

Brunello di Montalcino

Ce vin est élaboré à partir de 100 % sangiovese grosso et est élevé au moins deux ans en grands fûts de chêne, puis encore au moins quatre mois en bouteille. Il présente une robe rubis profond et des arômes de cerise noire, de violette, de cuir, de tabac et d'herbes. En bouche, il est puissant et complexe, avec des tanins fermes mais raffinés et une finale longue et harmonieuse. Le Brunello de Ferrero accompagne à merveille le gibier, les viandes rouges rôties, le risotto aux champignons et les fromages affinés.

Référence **991062**EAN **8050247600091**

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, Viande rouge, Fromages, Risotto