



CLAUDIA FERRERO (MONTALCINO)

Ferrero, Brunello Di Montalcino

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

Deze Brunello is gemaakt van 100% Sangiovese Grosso (4600 stokken/ha), hand geplukt en met zorg geselecteerd. De fermentatie duurt circa 15-20 dagen in brede inox-vaten bij maximaal 28 °C, gevolgd door circa twee jaar rijping in grote Allier-eiken vaten (30 hl en 10 hl) en vervolgens flesrijping tot vier jaar totaal. De wijn is dieprood met aroma's van rijpe kersen, pruimen, kruiden en subtiele houttonen. In de mond rond, elegant, met verfijnde tannine en frisse zuren. Perfect bij wildgerechten, gegrild rood vlees, gerijpte kazen of pasta met truffel.

Artikelnummer **991132**EAN **8050247600084****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, Gegrild vlees, Kazen