



CLAUDIA FERRERO (MONTALCINO)

Ferrero, Brunello Di Montalcino

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 Brunello est élaboré à partir de 100 % Sangiovese Grosso (4600 pieds/ha), récolté à la main et soigneusement sélectionné. La fermentation dure environ 15 à 20 jours dans de larges cuves inox à 28 °C maximum ; elle est suivie d'environ deux ans d'élevage en grands fûts de chêne de l'Allier (30 hl et 10 hl), puis d'un vieillissement en bouteille jusqu'à quatre ans au total. Le vin arbore une robe rouge profond, avec des arômes de cerises mûres, de prunes, d'herbes et de subtiles notes boisées. En bouche, il est rond et élégant, avec des tanins raffinés et une acidité fraîche. Parfait avec le gibier, les viandes rouges grillées, les fromages affinés ou les pâtes à la truffe.

Référence **991132**EAN **8050247600084**

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 grillée, Fromages