

Rosso di Montalcino DOC



Rosso di Montalcino
Rosso di Montalcino DOC

Art-Nr.: 12806

Jahrgang: 2021

Grösse: 75 cl

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Glasempfehlung: Bordeaux

Anbau: Naturnah

Traubensorten: Sangiovese - Brunello

Serviervorschlag: Vorab öffnen - leicht kühl

Bewertung: 18/20 BAP

Ausbau: Holzfass und Inox

Appellation: Rosso di Montalcino DOC

22.50 CHF

Das Weingut Ferrero wurde von Claudia Ferrero und ihrem Mann Pablo Härrli gegründet. Pablo war viele Jahre Kellermeister bei Castello Banfi und dem Bio-Weingut Col d'Orcia. Die Rebberge werden naturnah bearbeitet.

Und die Brunello von Ferrero sind von höchster Qualität. Sie finden seit Jahren immer wieder grosse Beachtung und erhalten höchste Bewertungen Vinum, Wine Spectator, Vinous, James Suckling.

Rosso di Montalcino

Ausbau während 12 Monaten im grossen Holzfass und im Stahltank, um die Frische des Rosso zu erhalten.

Der runde und fruchtige Rosso di Montalcino kann schon fast als kleiner Alltags Brunello genossen werden.

Die Rosso di Montalcino von Ferrero überzeugen seit Jahren.

Kleinproduktion von rund 6'00 Flaschen

18/20 BAP - jetzt bis 2028