

Rosso di Montalcino 2014 Ferrero, la nostra degustazione

scritto da Redazione | 07/02/2017



Abbiamo degustato il Rosso di Montalcino 2014 Ferrero, un vino tipico e pronto, di un'annata piovosa e potente.

In provincia di Siena, in località Podere Pascena, a metà strada tra Sant'Angelo in Colle e Sant'Angelo Scalo, sorge l'[Azienda agricola Ferrero](#), una piccola realtà nata alla fine del 1990. Si presenta con un bellissimo podere in pietra, dove le vecchie stalle ed i granai sono stati trasformati in cantine per la vinificazione e l'invecchiamento.

L'Azienda coltiva 5,5 ha di vigneto, di cui 3 a [Montalcino](#) e 2,5 a **Montenero D'Orcia**, ed inoltre vengono prodotti anche grappe e olio d'oliva extravergine. La forma di allevamento è a **cordone speronato**, con sesto di impianto di 2.4 m x 90 cm, per una densità di 4'600 ceppi / ha.

La degustazione Rosso di Montalcino 2014 Ferrero.



Il Rosso di Montalcino è una selezione clonale di **Sangiovese**, localmente chiamato Brunello, fermentato sulle bucce per 9 giorni e invecchiamento in botte per 12 mesi. Un vino che, all'**esame visivo**, si presenta di **colore rosso rubino**, sufficientemente trasparente ma con una decisa consistenza.

Al naso è intenso e complesso, con note di fiori e frutti violacei, come l'amarena e la viola, e dai sentori finali di camomilla, tabacco, chiodi di garofano e terra. Presente anche una piacevole nota balsamica.

In bocca è equilibrato, morbido e caldo (13,4 gradi), con una sapidità leggera e un tannino moderato e vellutato, fortemente persistente che accompagna la bocca in lunghi secondi di piacere. Sicuramente un **vino tipico e pronto**, di un'annata piovosa e potente.

Per quanto riguarda gli **abbinamenti**, il **Rosso di Montalcino 2014 Ferrero** è il compagno perfetto con un bel tagliere di formaggi, composto da Grana, Montasio e Groviera, ma divino se abbinato con un maialino arrosto con le mele o una fagianella in umido con funghi locali.

La scheda del vino

Nome vino: Rosso di Montalcino

Denominazione: DOC Denominazione di Origine Controllata

Vendemmia: 2014

Nome cantina: Azienda Agricola Ferrero Claudia

Luogo: Montalcino (SI)

Vitigno: Sangiovese

Colore: rosso rubino

Vinificazione: fermentazione sulle bucce per 9 giorni a temperatura controllata inferiore ai 28°C, in vasche di acciaio da 60 e 80 hl basse e larghe

Affinamento: 12 mesi in botte, acciaio inox e barriques usate. Imbottigliamento il 21 dicembre 2015

Titolo alcolometrico: 13,4% Vol.

Temperatura di servizio: 16/18° C

Calice: Bordolese

Punteggio: 85/100

Azienda Agricola Ferrero
Podere Pascena, 53024 Montalcino (Siena)
www.brunelloferrero.it

© Articolo di Alex D'Amico