



ACQUISTATO IL

Château Ferrière Grand Cru Classé Margaux 2022

2022

Freschezza e grande eleganza



Svinando®

Bella realtà di Margaux, Château Ferrière è un'azienda storica della denominazione, ma è moderna come concezione e al passo con i tempi. Non ha caso si è dotata, fin dal 2015, della certificazione Bio e Biodinamica (dal 2018). Il rosso proposto, nasce da una vinificazione per parcella. 70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot e 5% Petit Verdot. Le uve vengono raccolte selettivamente a piena maturazione e mantenute separate per tutto il ciclo di produzione. La fermentazione alcolica è attivata grazie all'azione di lieviti naturali ed è accompagnata da rimontaggi giornalieri per garantire un'estrazione delicata. La macerazione prosegue per circa 3 settimane e, al termine della trasformazione, dopo la svinatura e la conversione malolattica, il vino viene passato in barrique per il suo periodo di maturazione. Almeno 18 mesi, durante i quali la massa viene suddivisa in tre parti. Il 40% viene passato in barrique nuove, il 40% viene lasciato maturare per singole varietà e il rimanente 20% matura in tini ovoidali e anfore. L'assemblaggio definitivo avviene solo poco prima di essere imbottigliato. Rosso di grande personalità, questo Margaux si presenta nel bicchiere di un bel colore rosso vivo e compatto. Al naso richiami di more, ribes nero, violette, cioccolato amaro, argilla e minerale. Di medio corpo, in bocca rivela tannini molto fini e ben integrati, una bella struttura, ben equilibrata da una netta sensazione di morbidezza. Questo Margaux seduce appassionati ed esperti con la sua freschezza e la grande eleganza.

Château Ferrière è una delle belle e storiche aziende dell'area di Margaux. La storia di questo Château, in particolare, risale addirittura al XVIII secolo. Più di recente, poi, nel 1988, questo 3° Grand Cru Classé è stato acquistato dalla famiglia Villars che ha iniziato un'opera di profondo rinnovamento delle strutture e dei vigneti. Sotto la guida di Bernadette, e poi di sua figlia Claire, il domaine ha prosperato e ha raggiunto obiettivi sempre più sfidanti. Oggi l'azienda può contare su un complessivo di 24 ettari di vigneto. Il 95% delle viti si trova sull'altopiano di Margaux, nel cuore della denominazione, dove i suoli sono composti da ghiaie profonde e marne calcaree. Château Ferrière è certificato in Agricoltura Biologica (AB), fin dal 2015, e Biodinamica, dal 2018 (Demeter e Biodyvin).

La Vigna

Terreno Giaia profonda e giaia su argilla

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Bordeaux

Uve 70% cabernet sauvignon, 25% merlot and 5% petit verdot

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo Da invecchiamento

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione

Sensazioni More, ribes nero, violette, cioccolato amaro, argilla e ghiaia al naso. È di medio corpo con tannini fermi, molto fini e integrati. Bella struttura. Strutturato, ma con una sensazione di morbidezza ed elasticità. Sottile.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821