

Ferro 13



FERRO 13

Italien

Sonderweine



LINK Rosé Millesimato Brut Modena DOC

Weingut

Ferro13 "ein wahr gewordener Traum": eine Idee, die aus dem Treffen von vier Freunden mit unterschiedlichsten Lebenserfahrungen entstanden ist, bei gutem Essen und Trinken den Gedanke teilten, etwas gemeinsames auf die Beine zu stellen. Das Ergebnis ist ein eher untypisches Wein-Projekt, das traditionelle Muster untergräbt und in einen Markt vorstößt, indem es eine neue Art der Kommunikation zu Wein und seinen Liebhabern vorschlägt, mit dem Ziel, ein möglichst breites Publikum einzubeziehen: vom Beginner über den Amateur bis zum Experten. Ein absolutes Novum in der italienischen Weinszene, die in Ferro13 eine zweifellos unkonventionelle und disruptive „Case History“ vorfindet. Ferro 13, das sind Marco Bernabei, Alberto Buratto, Gabriele Stringa und Alberto Zampini. Die Weine selbst erzählen Geschichten von Territorien und Menschen. Jedes Teammitglied wird durch eine Flasche beschrieben, die auch den Vor- und Nachnamen seines "Alter Ego" trägt und somit als Garant für seine Qualität fungiert.

Expertise

Jahrgang:	2021
gesetzl. Herkunft:	Millesimato Brut Modena DOC
Alkoholgehalt:	12.00 % Vol.
Restzucker:	9.40 g/l
Säure:	7.40 g/l
Geschmack:	Brut
Anbaugebiet:	Sonderweine
Rebsorten:	Lambrusco Grasparossa

Vinifizierung

Die Trauben werden geerntet und umgehend in den Weinkeller gebracht, wo sie später in Edelstahltanks gesammelt werden. Nach dem entrappen verbleibt der Most einige Stunden in der Kryomazeration bei etwa 10 °C im Gärbehälter. Der geklärte Most wird in einen Edelstahldruckgefäß überführt und für den Sekt nach der Martinotti-Methode auf 13-15 °C erhitzt. Die alkoholische Gärung findet bei konstanter Temperatur von 15-16 °C für etwa 40 Tage statt.

Sensorik

Feine Aromatik von Orangenblüten, Mandarinen, Kirschen, Veilchen und Wassermelonen.

Passt gut zu

Gnocchi fritti, Chicken Milanese

Lagerfähig

5 Jahre

Tipp

Ich selbst würde mich als zurückhaltend beschreiben, aber trotzdem mutig und komplex. Ich mag es raffiniert, frisch mit einer feinen und anhaltenden Perlage. Gourmet: Als gutes Maskottchen bin ich der ideale Begleiter.