

Ferraton Père et Fils

Francia - Vallée du Rhône - Tain l'Hermitage



FERRATON *f* PÈRE & FILS

Proprietà / Fondatori Famiglia Chapoutier / Jean Orëns

Ferraton

Inizio Attività 1946

Vitivinicultura Tradizionale / Biologica Certificata

Ettari 15

Bottiglie prodotte 400.000



CROZES-HERMITAGE CALENDES 100% Syrah

Zona di produzione: Vallée Du Rhône

Terreno: depositi alluvionali di origine glaciale con ciottoli, pietre e rocce

Vendemmia: manuale

Vinificazione: le uve vengono diraspate e la vinificazione avviene in vasche. Estrazione effettuata tramite follature e rimontaggi. La macerazione dura circa 20 giorni. Vinificazione a temperatura controllata

Affinamento: parziale affinamento in botti di rovere per 12 mesi prima dell'imbottigliamento

Colore: rosso ciliegia inteso

Profumo: aroma di piccoli frutti rossi, ribes nero

Sapore: molto aromatico, con note di frutti rossi (ciliegie, lamponi)

Grado Alcolico: 13% vol

Tra i 15 che compongono la proprietà, 6 ettari in rosso ed 1 in bianco, sono il cuore della produzione del Domaine Ferraton nell'Hermitage e sono per lo più situati nelle parti basse e centrali dei Cru così come anche nel Crozes-Hermitage. L'azienda è stata fondata nel 1946 da Jean Orëns Ferraton con il suocero Jean Reverdy: quest'ultimo ha trasmesso la passione per il vino al figlio Michel che ha sviluppato sia la vigna che la cantina. Di proprietà ora della famiglia Chapoutier, Ferraton vinifica tradizionalmente sia i bianchi che i rossi ai quali si aggiungono le "Sélections Parcelles", massima espressione del Terroir della Vallée du Rhone. In questi ultimi si attua la viticoltura ragionata e rispettosa del territorio e dell'uomo, con la conversione in bio dal 2012 di quasi tutte le parcelle aziendali di tutti i vigneti cominciata nel lontano 1998. Con i suoi vini fini ed eleganti, perfettamente legati al proprio terroir, Ferraton è ad oggi uno dei portabandiera dell'appellazione e dell'intera Valle del Rodano.