

# 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



SYRAH IGP

100% Syrah

**Zona di produzione:** Saint Joseph e Condrieu

**Terreno:** granitico, alluvionale

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** uve diraspate e messe in tini, l'estrazione avviene tramite prematura e ripompaggio, macerazione per circa 20 giorni a temperatura controllata

**Affinamento:** il vino è in parte affinato in botti di rovere per circa 6 mesi, e in vasche di cemento

**Colore:** rosso ciliegia intenso

**Profumo:** frutti neri, con leggere note di spezie

**Sapore:** rotondo, frutta nera (ribes nero e more)

**Grado Alcolico:** 14,5% 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.