Italian wines in the world: Noir di Ca’ Ferro

scritto da Redazione Wine Meridian | 16 Dicembre 2019


Caferro
Caferro Noir

Noir

Colore: rosso
Anno di produzione: 2011
Produzione annua: 2500 bottiglie
Denominazione: IGT veneto
Affinamento: Le uve di Merlot e Cabernet vengono raccolte a mano a completa maturazione. Immediatamente lavorate sono poste a macerare a basse temperature in fermentini di acciaio inox, seguono fermentazioni separate a temperatura controllata mai superiore ai 24 °C. Una volta completata i vini maturano in tonneaux di rovere francese per 14-16 mesi.
Uvaggio: Merlot Cabernet Raboso

La storia di Cà Ferro di Ferasin Daniele è legata alla tradizione e ai ricordi che di essa ne fanno parte, da quando alla fine del 1800 il capostipite Sebastiano e poi il figlio Vittorio iniziarono la storia dell'azienda.
"Noir": è su tre vitigni che si gioca il blend di questo vino, che in sé raccoglie le culture che da sempre sono un incontro di linguaggi e condivisioni, nel caso specifico di questo vino, sono le tre anime che lo compongono e cioè "l'esuberante" Merlot, il "poliedrico" Cabernet e il "sanguigno" Raboso, che raccolti e lavorati separatamente si uniscono, dopo un importante affinamento di più di un anno in tonneaux, in un grande confronto caratteriale e valoriale, per poi arricchirsi di una armonia che la bottiglia, con il giusto tempo, regala ai tre interpreti, rimanendo per un buon periodo ad ascoltare le loro sensazioni e per fare in modo di ottenere l'armonia richiesta ed oggi degustata.
Il vino "Noir" di Daniele, è una prova ulteriore della conoscenza sia degli eleganti vitigni d'oltralpe, che di quelli a volte più esuberanti come nel caso del Raboso veronese, ambasciatore di una terra che rappresenta il valore contadino che l'azienda Cà Ferro ha sempre portato in sé fin dalla nascita.
Il "Noir" è incontro di culture, che all'olfatto ha il sottobosco di inizio estate come primo protagonista, fornendo aromi di frutti rossi e spezie derivanti dal legno e da quella

nota di vaniglia delicata e mai invadente, che deriva dalla buona permanenza in botti di medio volume come i tonneaux e botti da 20 hl.
Il suo grado alcolico, “Noir”, lo esprime con eleganza al primo sorso, pieno e conturbante, succoso e ricco di aromi che sono ben delineati dalla stoffa di questo bel dialogo tra i tre vitigni rappresentati.
Immaginarlo protagonista a tavola, con carni allo spiedo o da griglia, riesce a dare tutta la compagnia fatta di esperienze nobili e contadine, che, assieme, raccontano il valore e le capacità dell’azienda e di Daniele che li ha uniti.

Ca’ Ferro srl
Via Bagnara Bassa, 603 – 35030 – Vò (PD)
info@caferro.it
www.caferro.it