LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Ferrari Perlé Zero
Potentiel de garde	Jusque fin 2025
Producteur	Ferrari
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, très peu fruité, un véritable bouquet d´épices, notes boisées très discrètes, plutôt minéral, mousseux, serré
Cépages	100% chardonnay
Description	Le Trentin est depuis longtemps terre de grands spumanti. Le mythe Ferrari nait d'un homme et de son rêve de produire en Italie un vin inspiré du meilleur des Champagnes. Giulio Ferrari oenologue rigoureux, issu de la prestigieuse école de viticulture de Montpellier, en ce lointain 1902, produira dans son Trentin natal quelques bouteilles sélectionnées. En 1952 Bruno Lunelli s'associe avec Giullio Ferrari. Depuis Ferrari n'a cessé de grandir. La Revue du vin de France situe la Maison Ferrari au niveau des grandes maisons Champenoises de Reims et Epernay. La troisième génération de la famille Lunelli dirige actuellement le domaine. Leur objectif est de préserver le prestige du producteur pionnier des vins mousseux Metodo Classico (méthode champenoise de refermentation en bouteille) en Italie et l'un des dix premiers dans le monde, avec plus de 4 millions de bouteilles vendues annuellement. Leur gamme de vins, tous issus de l'appellation Trentodoc, se décline en plusieurs lignes (une douzaine de références au total), la plus représentative étant sans nul doute la ligne Perlé. La grande cuvée du domaine, le Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, est quant à elle considérée à juste titre comme le meilleur Metodo Classico d'Italie...voire du monde. Le Perlé Zéro a une couleur dorée brillante et un perlage raffiné. Le nez est caractérisé par une extrême pureté et des arômes de pamplemousse, de racines de gingembre et d'ananas frais qui laissent ensuite place aux herbes aromatiques et au cumin. La bouche est tendue, caractérisée par une attaque envoûtante qui laisse lentement place à une longue persistance aromatique et une grande profondeur.
Servir sur	apéritif, charcuterie, crustacés et coquillages
Origine	Vignobles sur les pentes des monts du Trentino de propriété de la famille Lunelli.
Viticulture	Biologique
Vinification	Chaque cuvée est une mosaïque des millésimes précédents vinifiés en inox, bois ou verre. Une fois en bouteille, la cuvée mature un minimum de 6 ans sur lies.
Elevage	6 ans sur lies.
Analytique	Alc. 12,50%
Recensentscores	Ian D'Agata: 91

LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Ferrari Riserva Lunelli
Millésime	2009
Potentiel de garde	Jusque fin 2024
Producteur	Ferrari
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, très peu fruité, très épicé, notes boisées subtiles, plutôt minéral, acidité bien intégrée, mousseux, serré
Cépages	100% chardonnay
Description	Le Trentin est depuis longtemps terre de grands spumanti. Le mythe Ferrari nait d'un homme et de son rêve de produire en Italie un vin inspiré du meilleur des Champagnes. Giulio Ferrari oenologue rigoureux, issu de la prestigieuse école de viticulture de Montpellier, en ce lointain 1902, produira dans son Trentin natal quelques bouteilles sélectionnées. En 1952 Bruno Lunelli s'associe avec Giullio Ferrari. Depuis Ferrari n'a cessé de grandir. La Revue du vin de France situe la Maison Ferrari au niveau des grandes maisons Champenoises de Reims et Epernay. La troisième génération de la famille Lunelli dirige actuellement le domaine. Leur objectif est de préserver le prestige du producteur pionnier des vins mousseux Metodo Classico (méthode champenoise de refermentation en bouteille) en Italie et l'un des dix premiers dans le monde, avec plus de 4 millions de bouteilles vendues annuellement. Leur gamme de vins, tous issus de l'appellation Trentodoc, se décline en plusieurs lignes (une douzaine de références au total), la plus représentative étant sans nul doute la ligne Perlé. La grande cuvée du domaine, le Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, est quant à elle considérée à juste titre comme le meilleur Metodo Classico d'Italie...voire du monde. Le Riserva Lunelli a une couleur dorée et un perlage très fin. Les perceptions florales s'alternent aux arômes de fruits exotiques. Des notes de croûte de pain, d'ananas et de crème de citron sont accompagnées de sensations épicées et de romarin, avec une petite touche de miel et de noisette. La bouche est parfaitement équilibrée. Le bois des grands foudres autrichiens apportent une structure importante et une grande persistance.
Servir sur	apéritif, charcuterie, crustacés et coquillages
Origine	Vignobles de propriété de la famille Lunelli, sur les flancs des montagnes du Trentino.
Viticulture	Biologique
Vendange	Manuelles
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	7 ans sur lies
Recensentscores	James Suckling, JamesSuckling.com: 92

LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Flûte Privé Grand Cru 245ml
Producteur	Ferrari
Description	Le Trentin est depuis longtemps terre de grands spumanti. Le mythe Ferrari nait d'un homme et de son rêve de produire en Italie un vin inspiré du meilleur des Champagnes. Giulio Ferrari oenologue rigoureux, issu de la prestigieuse école de viticulture de Montpellier, en ce lointain 1902, produira dans son Trentin natal quelques bouteilles sélectionnées. En 1952 Bruno Lunelli s'associe avec Giullio Ferrari. Depuis Ferrari n'a cessé de grandir. La Revue du vin de France situe la Maison Ferrari au niveau des grandes maisons Champenoises de Reims et Epernay. La troisième génération de la famille Lunelli dirige actuellement le domaine. Leur objectif est de préserver le prestige du producteur pionnier des vins mousseux Metodo Classico (méthode champenoise de refermentation en bouteille) en Italie et l'un des dix premiers dans le monde, avec plus de 4 millions de bouteilles vendues annuellement. Leur gamme de vins, tous issus de l'appellation Trentodoc, se décline en plusieurs lignes (une douzaine de références au total), la plus représentative étant sans nul doute la ligne Perlé. La grande cuvée du domaine, le Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, est quant à elle considérée à juste titre comme le meilleur Metodo Classico d'Italie...voire du monde.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège

LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Ferrari Perlé Nero Riserva
Millésime	2010
Potentiel de garde	Jusque fin 2028
Producteur	Ferrari
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, légèrement fruité, à dominante épicée, plutôt minéral, acidité bien intégrée, mousseux, serré
Appellation	DOP Trento
Cépages	100% pinot nero
Description	Le Trentin est depuis longtemps terre de grands spumanti. Le mythe Ferrari nait d'un homme et de son rêve de produire en Italie un vin inspiré du meilleur des Champagnes. Giulio Ferrari oenologue rigoureux, issu de la prestigieuse école de viticulture de Montpellier, en ce lointain 1902, produira dans son Trentin natal quelques bouteilles sélectionnées. En 1952 Bruno Lunelli s'associe avec Giullio Ferrari. Depuis Ferrari n'a cessé de grandir. La Revue du vin de France situe la Maison Ferrari au niveau des grandes maisons Champenoises de Reims et Epernay. La troisième génération de la famille Lunelli dirige actuellement le domaine. Leur objectif est de préserver le prestige du producteur pionnier des vins mousseux Metodo Classico (méthode champenoise de refermentation en bouteille) en Italie et l'un des dix premiers dans le monde, avec plus de 4 millions de bouteilles vendues annuellement. Leur gamme de vins, tous issus de l'appellation Trentodoc, se décline en plusieurs lignes (une douzaine de références au total), la plus représentative étant sans nul doute la ligne Perlé. La grande cuvée du domaine, le Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, est quant à elle considérée à juste titre comme le meilleur Metodo Classico d'Italie...voire du monde. Le Perlé Nero Riserva a une couleur claire aux relflets dorés emebellie par un perlage d'une rare finesse. Le nez est complexe, riche de senteurs tropicales, s'étalant entre fruit et minéralité en passant par des notes toastées et de beurre d'arachide. La bouche est sompteuse et fraîche d'agrumes. Pleine et souple également, elle se termine longuement sur des notes d'amande.
Servir sur	apéritif, charcuterie, crustacés et coquillages
Origine	Vignobles de propriété de la famille Lunelli dans les zones plus élevées des domaines agricoles de Villa Margon, Maso Orsi et Maso Valli. 400m d'altitude.
Viticulture	Biologique
Vendange	Manuelles, mi-septembre
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	6 ans sur leis
Analytique	Alc. 12,50%
Recensentscores	Robert Parker: 95

LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Giulio Ferrari Riserva del Fondatore
Millésime	2007
Potentiel de garde	Jusque fin 2027
Producteur	Ferrari
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, légèrement fruité, très épicé, notes boisées subtiles, belle minéralité, acidité subtile, mousseux, serré
Cépages	100% chardonnay
Description	Le Trentin est depuis longtemps terre de grands spumanti. Le mythe Ferrari nait d'un homme et de son rêve de produire en Italie un vin inspiré du meilleur des Champagnes. Giulio Ferrari oenologue rigoureux, issu de la prestigieuse école de viticulture de Montpellier, en ce lointain 1902, produira dans son Trentin natal quelques bouteilles sélectionnées. En 1952 Bruno Lunelli s'associe avec Giullio Ferrari. Depuis Ferrari n'a cessé de grandir. La Revue du vin de France situe la Maison Ferrari au niveau des grandes maisons Champenoises de Reims et Epernay. La troisième génération de la famille Lunelli dirige actuellement le domaine. Leur objectif est de préserver le prestige du producteur pionnier des vins mousseux Metodo Classico (méthode champenoise de refermentation en bouteille) en Italie et l'un des dix premiers dans le monde, avec plus de 4 millions de bouteilles vendues annuellement. Leur gamme de vins, tous issus de l'appellation Trentodoc, se décline en plusieurs lignes (une douzaine de références au total), la plus représentative étant sans nul doute la ligne Perlé. La grande cuvée du domaine, le Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, est quant à elle considérée à juste titre comme le meilleur Metodo Classico d'Italie...voire du monde. Le Giulio Ferrari a une couleur jaune brillante aux précieux reflets dorés. Le nez est intense et complexe, avec une belle minéralité enrichie de parfums exotiques. Aux arômes de chocolat blanc et de noisette succèdent des notes d'épices, de cire d'abeille et de miel. la bouche est crémeuse et veloutée, sur des sensations de miel d'acacia et de fruits exotiques. La longue maturation sur lies lui confère une finale d'une très grande complexité, qui marque les esprits par son élégance et sa fraîcheur.
Servir sur	apéritif, charcuterie, crustacés et coquillages
Origine	Vignobles de propriété de la famille Lunelli sur les flancs des montagnes du Trento. 600m d'altitude. Sud-ouest.
Viticulture	Biologique
Vendange	Manuelles, mi-septembre
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	10 ans sur lies
Recensentscores	Robert Parker: 97 James Suckling: 95 Ian D'Agata: 93

LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Ferrari Perlé
Millésime	2013
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
Producteur	Ferrari
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, légèrement fruité, peu épicé, belle minéralité, acidité marquée, mousseux, serré
Appellation	DOP Trento
Cépages	100% chardonnay
Description	Le Trentin est depuis longtemps terre de grands spumanti. Le mythe Ferrari nait d'un homme et de son rêve de produire en Italie un vin inspiré du meilleur des Champagnes. Giulio Ferrari oenologue rigoureux, issu de la prestigieuse école de viticulture de Montpellier, en ce lointain 1902, produira dans son Trentin natal quelques bouteilles sélectionnées. En 1952 Bruno Lunelli s'associe avec Giullio Ferrari. Depuis Ferrari n'a cessé de grandir. La Revue du vin de France situe la Maison Ferrari au niveau des grandes maisons Champenoises de Reims et Epernay. La troisième génération de la famille Lunelli dirige actuellement le domaine. Leur objectif est de préserver le prestige du producteur pionnier des vins mousseux Metodo Classico (méthode champenoise de refermentation en bouteille) en Italie et l'un des dix premiers dans le monde, avec plus de 4 millions de bouteilles vendues annuellement. Leur gamme de vins, tous issus de l'appellation Trentodoc, se décline en plusieurs lignes (une douzaine de références au total), la plus représentative étant sans nul doute la ligne Perlé. La grande cuvée du domaine, le Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, est quant à elle considérée à juste titre comme le meilleur Metodo Classico d'Italie...voire du monde. Le Perlé a une couleur jaune paille aux reflets dorés et un perlage fin et persistant. Une richesse arômatique très expressive au nez : pomme reinette et agrumes, notes de pêche blanche, de fleurs d'amande avec un côté toasté. La bouche est élégante et harmonieuse, avec les arômes typiques au Chardonnay en trame de fond. Suit une finale légèrement amère d'une grande persistance, fruit d'une longue période sur lies.
Servir sur	apéritif, charcuterie, terrines, poissons à la vapeur ou pochés
Origine	Vignobles en montagne dans les zones les plus propices du Trentino.
Viticulture	Biologique
Vendange	Vendanges manuelles
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	Minimum 5 ans sur lies
Analytique	Alc. 12,50%

LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Ferrari Perlé Rosé Riserva
Millésime	2013
Potentiel de garde	Jusque fin 2028
Producteur	Ferrari
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, légèrement fruité, très épicé, plutôt minéral, acidité bien intégrée, mousseux, serré
Appellation	DOP Trento
Cépages	20% chardonnay, 80% pinot nero
Description	Le Trentin est depuis longtemps terre de grands spumanti. Le mythe Ferrari nait d'un homme et de son rêve de produire en Italie un vin inspiré du meilleur des Champagnes. Giulio Ferrari oenologue rigoureux, issu de la prestigieuse école de viticulture de Montpellier, en ce lointain 1902, produira dans son Trentin natal quelques bouteilles sélectionnées. En 1952 Bruno Lunelli s'associe avec Giullio Ferrari. Depuis Ferrari n'a cessé de grandir. La Revue du vin de France situe la Maison Ferrari au niveau des grandes maisons Champenoises de Reims et Epernay. La troisième génération de la famille Lunelli dirige actuellement le domaine. Leur objectif est de préserver le prestige du producteur pionnier des vins mousseux Metodo Classico (méthode champenoise de refermentation en bouteille) en Italie et l'un des dix premiers dans le monde, avec plus de 4 millions de bouteilles vendues annuellement. Leur gamme de vins, tous issus de l'appellation Trentodoc, se décline en plusieurs lignes (une douzaine de références au total), la plus représentative étant sans nul doute la ligne Perlé. La grande cuvée du domaine, le Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, est quant à elle considérée à juste titre comme le meilleur Metodo Classico d'Italie...voire du monde. Le Perlé Rosé Riserva a un perlage élégant qui brille à travers de belles nuances rosées. Le nez est intense et dominé par d'élégantes de petits fruits. Les parfums de rose et de framboise cèdent le pas aux notes toastées de biscuit et d'orange séchée. La bouche est précieuse, veloutée et soutenue par une belle structure qui exalte la typicité du Pinot Noir. Elle s'enrichit également d'une note délicate d'épices et d'amande douce. La finale est très longue.
Servir sur	apéritif, charcuterie
Origine	Vignobles à flanc de montagnes du Trentino. Altitude entre 300m et 600m.
Viticulture	Biologique
Vendange	Manuelles, mi-septembre
Elevage	5 ans sur lies
Analytique	Alc. 12,50%
Recensentscores	Ian D'Agata: 91