LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Ferrari Perlé Bianco Riserva
Millésime	2010
Potentiel de garde	Jusque fin 2025
Producteur	Ferrari
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, légèrement fruité, légèrement épicé, plutôt minéral, acidité bien intégrée, mousseux, serré
Appellation	DOP Trento
Cépages	100% chardonnay
Alcohol percentage	99,99% vol
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 Bianco Riserva a un perlage fin qui dans à travers de vifs reflets dorés. Le nez est engageant sur des arômes d'agrumes et de fleurs blanches, préludes à des notes plus complexes épicées et toastées. La bouche est fraîche et savoureuse, en parfaite équilibre, et d'une magnifique souplesse. La finale est persitante et offre au palais des parfums d'abricot séché et de poivre blanc.
Servir sur	apéritif, charcuterie, crustacés et coquillages
Origine	Vignobles en montagne dans les zones les plus propices du Trentino.
Viticulture	Biologique
Vendange	Manuelles
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	8 ans sur lies
Production	Alc. 12,50%