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
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 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