LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Ferrari Perlé
Millésime	2010
Potentiel de garde	Jusque fin 2030
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
Alcohol percentage	13,00% 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 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, crustacés et coquillages
Viticulture	Biologique
Fermeture de bouteille	diam