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 |
| **Alcohol percentage** | 12,50% 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<br>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.<br><br>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.<br><br>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% |