LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Giulio Ferrari Rosé
Millésime	2007
Potentiel de garde	Jusque fin 2032
Producteur	Ferrari
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, légèrement épicé, plutôt minéral, acidité bien intégrée, mousseux, serré
Cépages	5% chardonnay, 95% 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 Giulio Ferrari Rosé a une couleur rose saumoné brillante qui tend vers le corail. Le perlage est abondant et régulier. Le nez développe des arômes de rose et de citron, avec des notes épicées et minérales procurant des sensations de pureté et d'intense plaisir. La bouche est intense, avec un fruit concentré tout en équilibre avec une belle acidité qui donne une incroyable longueur sur le palais. GRAND !
Servir sur	apéritif, terrines, crustacés et coquillages, vins 'd'après-repas'
Origine	Vignobles de propriété sur les flancs des montagnes environnant la ville de Trento
Vinification	Minimum 10 ans sur lies
Fermeture de bouteille	diam
Analytique	Alc. 12,50%