LICATA
WIJNFICHE

| | |
|---|---|
| **Naam** | Ferrari Perlé |
| **Jaartal** | 2010 |
| **Bewaarpotentieel** | Tot eind 2030 |
| **Producent** | Ferrari |
| **Wijnstijl** | medium-vol, medium-intens, droog, eerder strak, een heus kruidenboeket, uiterst discrete houttoets, vrij mineraal, parelend, strak |
| **Druivensoorten** | 100% chardonnay |
| **Omschrijving** | Trento is sinds lang een bakermat voor grote spumantes. De mythe Ferrari ontstaat uit de droom van een man om een spumante te maken naar het voorbeeld van de beste Franse Champagnes. Giulio Ferrari volgt zijn opleiding in de prestigieuze wijnbouwschool van Montpellier. Hij is een gedreven oenoloog die in 1902 in zijn geboorteplaats Trento zijn eerste flessen bottelt. In 1952 associeert hij zich met Bruno Lunelli en sindsdien is Ferrari niet gestopt met groeien. La Revue du Vin de France vernoemt hen zelfs tussen de grote Champagnehuizen van Reims en Epernay.<br><br>De derde generatie van de familie Lunelli beheert het domein op dit moment. Hun doel is het bewaren van het prestige van 'de pionier' van de mousserende wijnen Metodo Classico (Champenoisemethode met hergisting op fles) in Italië. Ze staan momenteel in de top 10 van de wereld met meer dan 4 milioen verkochte flessen per jaar. Hun gamma, dat onder de Trento Doc-appellatie valt, telt verschillende lijnen (12 referenties in totaal) waarvan de Perlé-lijn de allerbelangrijkste is. Het vlaggenschip van het domein, Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, wordt - zoals de naam al doet uitschijnen - beschouwd als de beste Metodo Classico van Italië en misschien wel van de wereld.<br><br>De Perlé heeft een goudgele kleur en een zeer fijne en consistente parlering. De aroma's zijn rijk en expressief: appel, citrus, witte perzik, amandelbloemen en een toasttoets. In de elegante en evenwichtige smaak treffen we de typische Chardonnayaroma's met in de in de lange afdronk een klein aangenaam bitterjte. Dit alles dank zij een zeer lange surliesrijping. |
| **Serveren bij** | aperitief, charcuterie, schaal- en schelpdieren |
| **Druiventeelt** | Biologisch |
| **Flesafsluiting** | diam |

LICATA
WIJNFICHE

| | |
|---|---|
| **Naam** | Astuccio Ferrari Perlé 1 magnum |
| **Producent** | Ferrari |
| **Omschrijving** | Trento is sinds lang een bakermat voor grote spumantes. De mythe Ferrari ontstaat uit de droom van een man om een spumante te maken naar het voorbeeld van de beste Franse Champagnes. Giulio Ferrari volgt zijn opleiding in de prestigieuze wijnbouwschool van Montpellier. Hij is een gedreven oenoloog die in 1902 in zijn geboorteplaats Trento zijn eerste flessen bottelt. In 1952 associeert hij zich met Bruno Lunelli en sindsdien is Ferrari niet gestopt met groeien. La Revue du Vin de France vernoemt hen zelfs tussen de grote Champagnehuizen van Reims en Epernay.<br><br>De derde generatie van de familie Lunelli beheert het domein op dit moment. Hun doel is het bewaren van het prestige van 'de pionier' van de mousserende wijnen Metodo Classico (Champenoisemethode met hergisting op fles) in Italië. Ze staan momenteel in de top 10 van de wereld met meer dan 4 milioen verkochte flessen per jaar. Hun gamma, dat onder de Trento Doc-appellatie valt, telt verschillende lijnen (12 referenties in totaal) waarvan de Perlé-lijn de allerbelangrijkste is. Het vlaggenschip van het domein, Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, wordt - zoals de naam al doet uitschijnen - beschouwd als de beste Metodo Classico van Italië en misschien wel van de wereld. |
| **Flesafsluiting** | diam |