LICATA
WIJNFICHE

| | |
|---|---|
| **Naam** | Ferrari Brut Juventus Campione 2018-2019 |
| **Producent** | Ferrari |
| **Wijnstijl** | medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, niet kruidig, subtiel mineraal, duidelijk aanwezige zuren, parelend, strak |
| **Druivensoorten** | 100% chardonnay |
| **Alcohol percentage** | 13,00% vol |
| **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 Ferrari Brut heeft een lichte strogele kleur en een aanhoudende pareling. In de neus treffen we appel met toetsen van koekjes en ceder, evenals aroma's van broodkorsten. De smaak is fris en fluweelachtig met de typische fruitige toetsen van Chardonnay. |
| **Serveren bij** | aperitief, charcuterie, schaal- en schelpdieren |