LICATA
WIJNFICHE

Naam	Ferrari Perlé Nero Riserva
Jaartal	2009
Bewaarpotentieel	Tot eind 2027
Producent	Ferrari
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, eerder strak, een heus kruidenboeket, uiterst discrete houttoets, vrij mineraal, parelend, strak
Druivensoorten	100% pinot nero
Alcohol percentage	12,50% 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. 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. De Perlé Nero Riserva heeft een heldere kleur met gouden reflecties en een uiterst fijne pareling. De neus is complex en rijk met tropische geuren die tussen fruit en mineraliteit liggen en verder evolueren naar getoaste toetsen en boter. De smaak is weeldering en fris. De volle en soepele afdronk eindigt met amandeltoetsen.
Serveren bij	aperitief, charcuterie, schaal- en schelpdieren
Oorsprong	Wijngaarden in eigendom van de familie Lunelli gelegen in de hoogtste zones, Villa Margon, Maso Orsi en Maso Vali op gemiddeld 400 m. hoogte.
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	Handmatig midden september
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	6 jaar sur lies
Analytisch	Alc. 12,5% vol