LICATA
WIJNFICHE

Naam	Ferrari Perlé Rosé Riserva
Jaartal	2013
Bewaarpotentieel	Tot eind 2028
Producent	Ferrari
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, een beetje fruitig, redelijk kruidig, vrij mineraal, mooi geïntegreerde zuren, parelend, strak
Appellatie	DOP Trento
Druivensoorten	20% chardonnay, 80% pinot nero
Alcohol percentage	99,99% 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 Rosé Riserva heeft een elegante parlering die doorheen de roze kleur schitteren. De neus is intens en wordt gedomineerd door fijn klein fruit. Het parfum van rozen en framboos gaan de getoaste toets van biscuit en gedroogde appelsien vooraf. De smaak is verfijnd en zacht en wordt gedragen door een typische Pinot Noirstructuur. Delicate kruiden en amandeltoetsen in de zeer lange afdronk.
Serveren bij	aperitief, charcuterie
Oorsprong	Wijngaarden op een hoogte tussen 300m. en 600m. op de flanken van het Trentogebergte.
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	Handmatig midden september
Opvoeding	5 jaar sur lies
Analytisch	Alc. 12,5%
Recensentscores	Ian D'Agata: 91