LICATA
WIJNFICHE

Naam	Ferrari Riserva Lunelli
Jaartal	2009
Bewaarpotentieel	Tot eind 2024
Producent	Ferrari
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, eerder strak, redelijk kruidig, prachtige subtiele houttoets, vrij mineraal, mooi geïntegreerde zuren, parelend, strak
Druivensoorten	100% chardonnay
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 Riserva Lunelli heeft goudgele kleur en een heel fijne pareling. De bloemige aroma's wissel zich af met exotische fruitaroma's. Toetsen van broodkorst, ananas en citroencrème worden vergezeld door kruidige tonen van rozemarijn, een vleugje honing en nootjes. De smaak is in perfect evenwicht. De grote Oostenrijkse vaten geven de spumante een brede structuur en een grote lengte.
Serveren bij	aperitief, charcuterie, schaal- en schelpdieren
Oorsprong	Wijngaarden in eigendom van de familie Lunelli op de bergflanken van Trento.
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	Handmatig
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	7 jaar sur lies
Analytisch	Alc. 12,5%
Recensentscores	James Suckling, JamesSuckling.com: 92