LICATA
WIJNFICHE

| | |
|---|---|
| **Naam** | Giulio Ferrari Riserva del Fondatore |
| **Jaartal** | 2007 |
| **Bewaarpotentieel** | Tot eind 2027 |
| **Producent** | Ferrari |
| **Wijnstijl** | medium-vol, medium-intens, droog, een beetje fruitig, redelijk kruidig, prachtige subtiele houttoets, een fijne mineraliteit, een subtiel zuurtje, 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.<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 Giulio Ferrari heeft een briljante gele kleur met gouden reflecties. De neus is intens complex met een mooie mineraliteit verrijkt met exotisch parfum. De aroma's van witte chocolade en nootjes worden gevolgd door kruiden, bijenwas en honing. De smaak is romig en zacht met toetsen van accaciahoning en exotisch fruit. De lange rijping sur lies geeft deze spumante een grote complexe afdronk gekenmerkt door elegantie en frisheid. |
| **Serveren bij** | aperitief, charcuterie, schaal- en schelpdieren |
| **Oorsprong** | Wijngaarden in eigendom van de famillie Lunelli op de flanken van het Trentogebergt. 600 m hoogte met Zuidwestelijke expositie |
| **Druiventeelt** | Biologisch |
| **Oogst** | Handmatig midden september |
| **Flesafsluiting** | natuurkurk |
| **Opvoeding** | 10 jaar sur lies |
| **Recensentscores** | Robert Parker: 97<br>James Suckling: 95<br>Ian D'Agata: 93 |