LICATA
WIJNFICHE

Naam	Ferrari Perlé Zero
Bewaarpotentieel	Tot eind 2025
Producent	Ferrari
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, eerder strak, een heus kruidenboeket, uiterst discrete houttoets, vrij mineraal, parelend, strak
Druivensoorten	100% chardonnay
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 Zéro heeft een briljante goude kleur en een verfijnde pareling. De neus wordt gekenmerkt door een uitzonderlijke puurheid. Een pallet van pompelmoes, gember en frisse ananas die vervolgens plaats maken voor aromatische kruiden en komijn. De smaak is strak met een betoverende aanzet die langzaam evolueert naar een lange aromatische afdronk met zeer veel diepgang.
Serveren bij	aperitief, charcuterie, schaal- en schelpdieren
Oorsprong	Wijngaarden op de flanken van het gebergte in Trentino die eigendom zijn van de famillie Lunelli.
Druiventeelt	Biologisch
Vinificatie	Elke cuvée is een verzameling van verschillende jaargangen gevinifieerd in inox, hout of glas. Eenmaal in de fles rijpt de spumante minstens 6 jaar sur lies.
Opvoeding	6 jaar sur lies
Analytisch	Alc. 12,5%
Recensentscores	Ian D'Agata: 91

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
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

LICATA
WIJNFICHE

Naam	Flûte Privé Grand Cru 245ml
Producent	Ferrari
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.
Flesafsluiting	natuurkurk

LICATA
WIJNFICHE

Naam	Ferrari Perlé Nero Riserva
Jaartal	2010
Bewaarpotentieel	Tot eind 2028
Producent	Ferrari
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, een beetje fruitig, overwegend kruidig, vrij mineraal, mooi geïntegreerde zuren, parelend, strak
Appellatie	DOP Trento
Druivensoorten	100% pinot nero
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 hoogste zones, Villa Margon, Maso Orsi en Maso Vali op gemiddeld 400 m. hoogte.
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	Handmatig midden september
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	6 jaar sur lies
Analytisch	Alc. 12,5% vol
Recensentscores	Robert Parker: 95

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
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 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 James Suckling: 95 Ian D'Agata: 93

LICATA
WIJNFICHE

Naam	Ferrari Perlé
Jaartal	2013
Bewaarpotentieel	Tot eind 2023
Producent	Ferrari
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, een beetje fruitig, niet kruidig, een fijne mineraliteit, duidelijk aanwezige zuren, parelend, strak
Appellatie	DOP Trento
Druivensoorten	100% chardonnay
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 Ferrari Perlé heeft een goudgele kleur en een zeer fijne en consistente pareling. De aroma's zijn rijk en expressief: appel, citrus, witte perzik, amandelbloemen en een toasttoets. In de elegante en evenwichtige smaak treffen we de typische Chardonnay aroma's met in de lange afdronk een klein aangenaam bittertje. 5 jaar rijping sur lies!
Serveren bij	aperitief, charcuterie, terrines, gestoomde of gepocheerde vis
Oorsprong	Wijngaarden in de bergen in de meest uitgelezen zones uit Trento.
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	Manuele oogst
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	Minimum 5 jaar sur lies
Analytisch	Alc. 12,50%

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
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