

**Nom** Astuccio Ferrari Perlé 2 bts (VK301)

**Producteur** Ferrari

**Description** Le Trentin est depuis longtemps terre de grands spumanti. Le mythe Ferrari naît d'un homme et de son rêve de produire en Italie un vin inspiré du meilleur des Champagnes. Giulio Ferrari oenologue rigoureux, issu de la prestigieuse école de viticulture de Montpellier, en ce lointain 1902, produira dans son Trentin natal quelques bouteilles sélectionnées. En 1952 Bruno Lunelli s'associe avec Giulio Ferrari. Depuis Ferrari n'a cessé de grandir. La Revue du vin de France situe la Maison Ferrari au niveau des grandes maisons Champenoises de Reims et Epernay.

La troisième génération de la famille Lunelli dirige actuellement le domaine. Leur objectif est de préserver le prestige du producteur pionnier des vins mousseux Metodo Classico (méthode champenoise de refermentation en bouteille) en Italie et l'un des dix premiers dans le monde, avec plus de 5 millions de bouteilles vendues annuellement. Leur gamme de vins, tous issus de l'appellation Trentodoc, se décline en plusieurs lignes (une quinzaine de références au total), la plus représentative étant sans nul doute la ligne Perlé. La grande cuvée du domaine, le Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, est quant à elle considérée à juste titre comme le meilleur Metodo Classico d'Italie...voire du monde.

**Fermeture de bouteille** diam

# LICATA

FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Ferrari Perlé Bianco Brut Riserva
<b>Millésime</b>	2015
<b>Potentiel de garde</b>	Jusqu'à fin 2030
<b>Producteur</b>	Ferrari
<b>Style de vin</b>	moyennement rond, moyennement intense, sec, légèrement fruité, légèrement épicé, plutôt minéral, acidité bien intégrée, mousseux, serré
<b>Appellation</b>	DOC Trento
<b>Cépages</b>	100% chardonnay

**Description**

Le Trentin est depuis longtemps terre de grands spumanti. Le mythe Ferrari naît d'un homme et de son rêve de produire en Italie un vin inspiré du meilleur des Champagnes. Giulio Ferrari oenologue rigoureux, issu de la prestigieuse école de viticulture de Montpellier, en ce lointain 1902, produira dans son Trentin natal quelques bouteilles sélectionnées. En 1952 Bruno Lunelli s'associe avec Giulio Ferrari. Depuis Ferrari n'a cessé de grandir. La Revue du vin de France situe la Maison Ferrari au niveau des grandes maisons Champenoises de Reims et Epernay.

La troisième génération de la famille Lunelli dirige actuellement le domaine. Leur objectif est de préserver le prestige du producteur pionnier des vins mousseux Metodo Classico (méthode champenoise de refermentation en bouteille) en Italie et l'un des dix premiers dans le monde, avec plus de 5 millions de bouteilles vendues annuellement. Leur gamme de vins, tous issus de l'appellation Trentodoc, se décline en plusieurs lignes (une quinzaine de références au total), la plus représentative étant sans nul doute la ligne Perlé. La grande cuvée du domaine, le Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, est quant à elle considérée à juste titre comme le meilleur Metodo Classico d'Italie...voire du monde.

Le Perlé Bianco Riserva a un perlage fin qui dans à travers de vifs reflets dorés. Le nez est engageant sur des arômes d'agrumes et de fleurs blanches, préludes à des notes plus complexes épicées et toastées. La bouche est fraîche et savoureuse, en parfaite équilibre, et d'une magnifique souplesse. La finale est persistante et offre au palais des parfums d'abricot séché et de poivre blanc.

<b>Servir sur</b>	apéritif, charcuterie, crustacés et coquillages
<b>Origine</b>	Vignobles en montagne dans les zones les plus propices du Trentino.
<b>Viticulture</b>	Biologique
<b>Vendange</b>	Vendanges manuelles.
<b>Elevage</b>	7 ans sur lies.

nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · [www.licata.be](http://www.licata.be)

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)

# LICATA

FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Ferrari Perlé Nero Brut Riserva
<b>Millésime</b>	2016
<b>Potentiel de garde</b>	Jusqu'à fin 2034
<b>Producteur</b>	Ferrari
<b>Style de vin</b>	moyennement rond, moyennement intense, sec, légèrement fruité, à dominante épicée, plutôt minéral, acidité bien intégrée, mousseux, serré
<b>Appellation</b>	DOC Trento
<b>Cépages</b>	100% pinot nero
<b>Description</b>	<p>Le Trentin est depuis longtemps terre de grands spumanti. Le mythe Ferrari naît d'un homme et de son rêve de produire en Italie un vin inspiré du meilleur des Champagnes. Giulio Ferrari oenologue rigoureux, issu de la prestigieuse école de viticulture de Montpellier, en ce lointain 1902, produira dans son Trentin natal quelques bouteilles sélectionnées. En 1952 Bruno Lunelli s'associe avec Giulio Ferrari. Depuis Ferrari n'a cessé de grandir. La Revue du vin de France situe la Maison Ferrari au niveau des grandes maisons Champenoises de Reims et Epernay.</p> <p>La troisième génération de la famille Lunelli dirige actuellement le domaine. Leur objectif est de préserver le prestige du producteur pionnier des vins mousseux Metodo Classico (méthode champenoise de refermentation en bouteille) en Italie et l'un des dix premiers dans le monde, avec plus de 5 millions de bouteilles vendues annuellement. Leur gamme de vins, tous issus de l'appellation Trentodoc, se décline en plusieurs lignes (une quinzaine de références au total), la plus représentative étant sans nul doute la ligne Perlé. La grande cuvée du domaine, le Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, est quant à elle considérée à juste titre comme le meilleur Metodo Classico d'Italie...voire du monde.</p> <p>Le Perlé Nero Riserva a une couleur claire aux reflets dorés embellie par un perlage d'une rare finesse. Le nez est complexe, riche de senteurs tropicales, s'étalant entre fruit et minéralité en passant par des notes toastées et de beurre d'arachide. La bouche est somptueuse et fraîche d'agrumes. Pleine et souple également, elle se termine longuement sur des notes d'amande.</p>
<b>Servir sur</b>	apéritif, charcuterie, crustacés et coquillages
<b>Origine</b>	Vignobles de propriété de la famille Lunelli dans les zones plus élevées des domaines agricoles de Villa Margon, Maso Orsi et Maso Valli. 400m d'altitude.
<b>Viticulture</b>	Biologique
<b>Vendange</b>	Manuelles, mi-septembre.
<b>Fermeture de bouteille</b>	diam
<b>Elevage</b>	6 ans sur lies.

nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · [www.licata.be](http://www.licata.be)

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)