LICATA

FICHE D'ARTICLE





Nom	Ferrari Maximum Brut
Potentiel de garde	3
Producteur	Ferrari
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, peu épicé, subtilement minéral, mousseux, serré
Appellation	DOC Trento
Cépages	100% chardonnay
Pourcentage d'alcool	12,50% vol
Description	Le Trentin est depuis longtemps terre de grands spumanti. Le mythe Ferrari nait 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 Giullio 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 Ferrari Maximum Brut a une couleur lumineuse jaune paille et un perlage persistant. Le nez développe des sensations de pommes soutenues par des notes de biscuit et de cèdre, ainsi que des arômes de croûtes de pain. La bouche est fraîche et veloutée, sur des notes fruitées typiques au Chardonnay.
Servir sur	apéritif, charcuterie, terrines, crustacés et coquillages, poissons fumés, poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits
Origine	Différents vignobles dans le Val d'Adige, Val di Cembra et Valle dei Laghi. Altitude entre 300m et 700m. Exposition sud-est et sud-ouest.
Vendange	Vendange manuelle la 1ère semaine de septembre.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	Plus de 30 mois sur lies.
Notes des critiques	Falstaff: 92 Ian D'Agata, Vinous: 91

nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **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)