LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Ferrari Maximum Rosé
Producteur	Ferrari
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, très peu fruité, un véritable bouquet d´épices, notes boisées très discrètes, plutôt minéral, mousseux, serré
Appellation	DOC Trento
Cépages	30% chardonnay, 70% pinot nero
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 Maximum Rosé a une couleur rose et un perlage persistant. Le nez développe des arômes délicats de petits fruits rouges typiques du Pinot Noir. La bouche est souple, vineuse et sapide sur des arômes de framboises, de fraises des bois et de violettes, accompagnés de senteurs de pain brioche en finale.
Servir sur	apéritif, charcuterie, fromages puissants ou vieillis, vins 'd'après-repas'
Origine	Vignobles à flanc de montagnes du Trentino. Altitude entre 300m et 600m.
Vendange	Vendanges manuelles la première semaine de septembre.
Elevage	36 mois sur lies.
Notes des critiques	James Suckling, jamessuckling.com: 92



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)