LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Ferrari Perlé Nero Brut Riserva
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2034
Producteur	Ferrari
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, légèrement fruité, à dominante épicée, plutôt minéral, acidité bien intégrée, mousseux, serré
Appellation	DOC Trento
Cépages	100% 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 Perlé Nero Riserva a une couleur claire aux relflets dorés emebellie 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 sompteuse et fraîche d'agrumes. Pleine et souple également, elle se termine longuement sur des notes d'amande.
Servir sur	apéritif, charcuterie, crustacés et coquillages
Origine	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.
Vendange	Manuelles, mi-septembre.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	6 ans sur lies.





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)