LICATA

FICHE D'ARTICLE





Nom	Ferrari Perle Zero
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	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 Perlé Zéro a une couleur dorée brillante et un perlage raffiné. Le nez est caractérisé par une extrême pureté et des arômes de pamplemousse, de racines de gingembre et d'ananas frais qui laissent ensuite place aux herbes aromatiques et au cumin. La bouche est tendue, caractérisée par une attaque envoûtante qui laisse lentement place à une longue persistance aromatique et une grande profondeur.
Servir sur	apéritif, charcuterie, crustacés et coquillages
Origine	Vignobles sur les pentes des monts du Trentino de propriété de la famille Lunelli.
Vinification	Chaque cuvée est une mosaïque des millésimes précédents vinifiés en inox, bois ou verre. Une fois en bouteille, la cuvée mature un minimum de 6 ans sur lies.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	6 ans sur lies.
Notes des critiques	Ian D'Agata, Vinous: 91 Wine Spectator: 90