

Nom	Ferrari Riserva Bruno Lunelli
Millésime	2006
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2046
Producteur	Ferrari
Style de vin	rond, puissant, sec, légèrement fruité, très épicé, belle minéralité, acidité bien intégrée, 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 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 Epervay.

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 Riserva Bruno Lunelli 2006 élève la barre de la perfection. Complexe, profonde, mûre et à la fois légère, avec un perlage généreux et une très longue persistance, cette bulle signature resserre un lien subtil entre force et finesse. Aidée par le millésime 2006, caractérisé par une alternance d'événements atmosphériques aussi inhabituels qu'inattendus, la personnalité de ce Trentodoc est unique, tout comme celle de l'homme qui a courageusement tracé la voie du succès pour Casa Ferrari.

Servir sur	apéritif, charcuterie, crustacés et coquillages
Origine	Sélection des meilleures parcelles de Chardonnay.
Elevage	16 ans sur lies.
Notes des critiques	Eric Guido, Vinous: 95

