LICATA

FICHE D'ARTICLE





Nom	Ferrari Riserva Lunelli Extra Brut
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2031
Producteur	Ferrari
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, très peu fruité, très épicé, notes boisées subtiles, plutôt minéral, 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 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 Riserva Lunelli a une couleur dorée et un perlage très fin. Les perceptions florales s'alternent aux arômes de fruits exotiques. Des notes de croûte de pain, d'ananas et de crème de citron sont accompagnées de sensations épicées et de romarin, avec une petite touche de miel et de noisette. La bouche est parfaitement équilibrée. Le bois des grands foudres autrichiens apportent une structure importante et une grande persistance.
Servir sur	apéritif, charcuterie, crustacés et coquillages, poissons fumés
Origine	Vignobles de propriété de la famille Lunelli, sur les flancs des montagnes du Trentino.
Vendange	Récolte manuelle.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	7 ans sur lies.
Notes des critiques	Decanter: 100 jamessuckling.com: 95 Eric Guido, Vinous: 94 robertparker.com: 93