LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Giulio Ferrari Collezione
Millésime	2004
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2044
Producteur	Ferrari
Style de vin	rond, puissant, sec, légèrement fruité, très épicé, notes boisées subtiles, 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 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 Giulio Ferrari Collezione a une couleur dorée lumineuse et un perlage raffiné et persistant. Le nez est sensationnel par sa complexité aromatique, notes salines, de fruits à chair jaune (pêche, ananas), une pointe de caramel. Après quelques instants dans le verrese dévoilent des notes épicées de gingembre et de cardamome. La bouche est énergique et d'une grande complexité. La finale est un voyage vers l'infini dans une robe d'un grand couturier.
Servir sur	apéritif, charcuterie, crustacés et coquillages
Origine	Maso Pianizza, vignoble de propriété sur la commune de Trento à 500-600m d'altitude, exposition Sud-Ouest.
Elevage	18 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)