LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Ferrari Brut Mexico City F1 Special Edition
Producent	Ferrari
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, weinig kruidig, subtiel mineraal, parelend, strak
Druivensoorten	100% chardonnay
Omschrijving	Trento is sinds lang een bakermat voor grote spumantes. De mythe Ferrari ontstaat uit de droom van een man om een spumante te maken naar het voorbeeld van de beste Franse Champagnes. Giulio Ferrari volgt zijn opleiding in de prestigieuze wijnbouwschool van Montpellier. Hij is een gedreven oenoloog die in 1902 in zijn geboorteplaats Trento zijn eerste flessen bottelt. In 1952 associeert hij zich met Bruno Lunelli en sindsdien is Ferrari niet gestopt met groeien. La Revue du Vin de France vernoemt hen zelfs tussen de grote Champagnehuizen van Reims en Epernay. De derde generatie van de familie Lunelli beheert het domein op dit moment. Hun doel is het bewaren van het prestige van 'de pionier' van de mousserende wijnen Metodo Classico (hergisting op fles zoals champagne) in Italië. Ze staan momenteel in de top 10 van de wereld met meer dan 5 miljoen verkochte flessen per jaar. Hun gamma, dat onder de Trento Doc-appellatie valt, telt verschillende lijnen (15 referenties in totaal) waarvan de Perlé-lijn de allerbelangrijkste is. Het vlaggenschip van het domein, Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, wordt - zoals de naam al doet uitschijnen - beschouwd als de beste Metodo Classico van Italië en misschien wel van de wereld. De Ferrari Brut heeft heldere strogele kleur. De pareling is fijn en consistent. De neus ontwikkelt aroma's van appel met daarbij vleugjes van biscuit, cederhout en broodkruim. De smaak is verfrissend maar toch zeer zacht met het typische karakter van een Chardonnay. Deze spumanten rijpt 36 maanden sur lies.
Serveren bij	aperitief, charcuterie, terrines, schaal- en schelpdieren, gerookte vis, gestoomde of gepocheerde vis, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis
Oorsprong	Verschillende wijngaarden in de Val d'Adige, Val di Cembra en Valle dei Laghi. Hoogte varieert tussen 300m en 700m. Zuidoostelijke en Zuidwestelijke expositie.
Oogst	Handmatige oogst in de eerste week van september.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	Meer dan 38 maanden sur lies.

nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)