

ARTIKELFICHE

Naam	Ferrari Perlé Bianco Riserva
Jaartal	2010
Producent	Ferrari
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, een beetje fruitig, een tikkeltje kruidig, vrij mineraal, mooi geïntegreerde zuren, parelend, strak
Appellatie	DOP Trento
Druivensoorten	100% chardonnay
Omschrijving	<p>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.</p> <p>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 (Champenoisemethode met hergisting op fles) in Italië. Ze staan momenteel in de top 10 van de wereld met meer dan 4 miljoen verkochte flessen per jaar. Hun gamma, dat onder de Trento Doc-appellatie valt, telt verschillende lijnen (12 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.</p> <p>De Perlé Bianco Riserva heeft een fijne pareling en een goudgele kleur. De neus is rijk en fris met toetsen van witte bloemen en getoaste broodkruim. De aanzet is fris en toch vol. Erg complex, perfect evenwichtig en heerlijk soepel. De afdronk trakteert u nog op een smaaksensatie van gedroogde abrikoos en witte peper.</p>
Serveren bij	aperitief, charcuterie, schaal- en schelpdieren
Oorsprong	Wijngaarden in de bergen van Trentino
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	Handmatig
Opvoeding	8 jaar op haar gisten
Productie	12,5%
Bewaarpotentieel	Tot eind 2025

