LICATA

ARTIKELFICHE



Naam	Ferrari Perlé Brut
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2038
Producent	Ferrari
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, een beetje fruitig, weinig kruidig, fijne mineraliteit, prominente zuren, parelend, strak
Appellatie	DOC Trento
Druivensoorten	100% chardonnay
Alcoholpercentage	12,50% vol
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 Perlé heeft een goudgele kleur en een zeer fijne en consistente parlering. De aroma's zijn rijk en expressief: appel, citrus, witte perzik, amandelbloemen en een toasttoets. In de elegante en evenwichtige smaak treffen we de typische Chardonnayaroma's met in de in de lange afdronk een klein aangenaam bitterjte. Dit alles dank zij een zeer lange surliesrijping.
Serveren bij	aperitief, charcuterie, schaal- en schelpdieren, Umami
Oorsprong	Wijngaarden in de bergen in de meest uitgelezen zones uit Trento.
Oogst	Manuele oogst.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	Minimum 5 jaar sur lies.
Recensentscores	Decanter: 94 robertparker.com: 92 Vinous: 92

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)