LICATA

ARTIKELFICHE



Naam	Ferrari Perle Zero
Producent	Ferrari
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, weinig fruitig, een heus kruidenboeket, uiterst discrete houttoets, vrij mineraal, 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 Zéro heeft een briljante goude kleur en een verfijnde pareling. De neus wordt gekenmerkt door een uitzonderlijke puurheid. Een pallet van pompelmoes, gember en frisse ananas die vervolgens plaats maken voor aromatische kruiden en komijn. De smaak is strak met een betoverende aanzet die langzaam evolueert naar een lange aromatische afdronk met zeer veel diepgang.
Serveren bij	aperitief, charcuterie, schaal- en schelpdieren
Oorsprong	Wijngaarden op de flanken van het gebergte in Trentino die eigendom zijn van de famillie Lunelli.
Vinificatie	Elke cuvée is een verzameling van verschillende jaargangen gevinifieerd in inox, hout of glas. Eenmaal in de fles rijpt de spumante minstens 6 jaar sur lies.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	6 jaar sur lies.
Recensentscores	Ian D'Agata, Vinous: 91 Wine Spectator: 90

