LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Ferrari Riserva Bruno Lunelli
Jaartal	2006
Bewaarpotentieel	Tot eind 2046
Producent	Ferrari
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, een beetje fruitig, redelijk kruidig, fijne mineraliteit, mooi geïntegreerde 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 Ferrari Riserva Bruno Lunelli uit 2006 legt de lat voor perfectie hoger. Complex, diep, rijp en tegelijkertijd licht, met royale perlage en een zeer lange persistentie, versterkt deze kenmerkende bubbel een subtiele link tussen kracht en finesse. Geholpen door de vintage uit 2006, gekenmerkt door een afwisseling van atmosferische gebeurtenissen die even ongebruikelijk als onverwacht waren, is de persoonlijkheid van deze Trentodoc uniek, net als die van de man die moedig de weg naar succes voor Casa Ferrari in kaart bracht.
Serveren bij	aperitief, charcuterie, schaal- en schelpdieren
Oorsprong	Selectie van de beste percelen van Chardonnay.
Opvoeding	16 jaar sur lies.
Recensentscores	Eric Guido, Vinous: 95





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)