

FERRARI PERLÉ BRUT 2013

Art. nr: FR1101

Pris: 188,00 kr exkl. moms

Storlek: 750 ml

Varukategori: Mousserande viner

Sortiment: Restaurang

Land: Italien

Producent: Cantine Ferrari

Druvor: Chardonnay 100%

Karaktär: Intensiv bouquet med toner av mandelblom, äpple och bröd. Torr frisk och elegant med toner av mogna äpplen, citrus och jäst.

Tillverkning: Method Champenoise.

Lagring: Lagras på jästfällning fem år på flaska.

Alkoholhalt: 12,5% Totalsyra: 5,9 g/l Restsocker: 5,8 g/l

Om producenten

Mousserande vin av högsta kvalitet!

Vinifieringen är exakt densamma som i Frankrike, den s.k. Champagnemetoden, men det finns ingen anledning för Ferrari att åka snålskjuts på de franska kollegorna. Det går alldeles lysande ändå, det bevisas väl av att ägarfamiljen Lunelli har vunnit såväl SM (Allt om Vin:s "Årets Vinare") som EM (Wine Enthusiast:s "European Winery of the Year") och VM för mousserande viner (The Champagne and Sparkling Wine World Championships) alltsammans toppat med titeln Wine Family of the Year (Meininger Awards)!

När den italienske vinmakaren Giulio Ferrari utbildade sig i Frankrike kring förra sekelskiftet, blev han så stormförtjust i Champagne att han bestämde sig för att åka hem till Trentino i Italiens norra hörn och göra något som var precis lika bra. Det lyckades över all förväntan. Produktionen var liten och priset högt, men vinerna väckte uppmärksamhet och sålde snabbt slut. En av hans bästa vänner, Bruno Lunelli sålde Ferraris viner i sin lilla vinbar och han blev den som fick ära livsverket, eftersom Giulio dog barnlös.

Idag är det tredje generationen Lunelli som rattar Ferrari och verksamheten har vuxit rejält. Framställningsmetoden är fortfarande den klassiska med en andra jäsning på butelj och druvorna är desamma som för den franska förlagan: Chardonnay och Pinot Noir, eller Pinot Nero som den heter här.

Ferrari producerar 4,5 miljoner flaskor årligen, merparten utgörs av den årgångslösa Ferrari Brut NV. Man gör också en rosé och de två komplexa prestigetappningarna Perlé som vilar fem år på jästfällningen och flaggskeppet Giulio Ferrari Riserva del Fondatore som vilar hela åtta år på jästen och endast görs i absoluta toppårgångar.

Ferrari förfogar över 100 hektar egna vingårdar vars druvor svarar för cirka en fjärdel av produktionen. Resterande köper man från hundratals lokala odlare i Trentino. Ferrari har framgångsrikt hittat sin nisch som ett perfekt och mycket prisvärt alternativ mitt emellan billig Prosecco och dyr Champagne.

