



Ferrari Organic Brut

FERRARI F.LLI LUNELLI S.P.A.

Trento / Italia

Kuohuviini

Rypäleet: Chardonnay

Ruoka: Kala, Äyriäiset

Tuotenro: 539547

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi: 12,5 %

Hinta: 26,64 EUR

Kuvaus

Kirkas, oljenkeltainen väri, runsas mousse. Tuoksussa vihreää omenaa, orvokkia, yrttejä. Maku kuiva ja raikkaan hedelmäinen, kukkaisuutta ja vaniljaa. Rypäleet tulevat Dolomiittien rinteiltä, ovat käsin pomittu ja viiniä on kypsytetty pullossa vähintään 36 kuukautta ennen myyntiä. Jäännössokeri 7,0 g/l.

"Sparkling Wine Producer of the year 2021"

Tuottaja: FERRARI F.LLI LUNELLI S.P.A. (Trento)

Viinimaailmassa Ferrarin legendan on luonut yksi mies, Giulio Ferrari. Hänen unelmansa pohjatyönä oli opiskelut Montpellierin School of Viticulture -linjalla 1800 -luvun lopulla. Tavoitteena oli synnyttää jotain samaa glamouria kuin Champagnessa oli tarjolla... myös Italiaan. Giulio perustikin Ferrari -viinitilan itselleen vuonna 1902 ja tuotti ensimmäiset, harvinaiset viininsä itse. Pieni tuotanto ja hintavat tuotteet eivät silloin vielä löytäneet tietään viiniharrastajien iloksi. Vasta vuonna 1952, kun Trenton parhaiten tunnetun baarin omistaja Bruno Lunelli osti tilan Giuliolta, tuotantomääriä alettiin nostaa ja laatua kehittää. Tilan siirryttyä Brunon pojille, Ginolle, Mauroille ja Francolle, Ferrari alkoi luoda mainetta yhtenä Italian parhaimmista Metodo Classico -menetelmällä valmistetuista

kuohuviineistä. Nykyään tilaa johtaa Lunellin kolmas sukupolvi ja Ferrarista on kehittynyt yksi johtavista tuotenimikkeistä kuohuviini-markkinoille.

"Sparkling Wine Producer of the year 2017"