

DRINKS.

Ferrari Maximum Rosé Brut Trento DOC 2023 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40836323
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Trentin-Haut-Adige
Embouteilleur	Cantine Ferrari - Ferrari f.lli Lunelli S.p.A, Via Ponte di Ravina 15, 38123 Trento, Italia
Marque	Ferrari
Type	Vin mousseux
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	3 ans
Dégustation	Des arômes crémeux et riches de framboises, de fraises, de brioche, de levure, de jus d'agrumes et de pêches.
Désignation commerciale	Vin mousseux
Détails	Élaboré à partir de 70% de Pinot Noir et 30% de Chardonnay
Honneurs	International Wine & Spirit Competition 2018: Argent - Exceptionnel Champagne & Sparkling Wine World Championship 2017: Meilleur de sa catégorie
Etiquette	classique



Organique	Non spécifié
Vegan	Non
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	6-8 degrés
En accord avec	entrées, Apéro, charcuterie, pizzas & pâtes

Description

Les amateurs de vin savent que le nom de Ferrari n'est pas seulement synonyme de voitures rapides et chères, mais aussi d'excellents vins mousseux. Au début du XXe siècle, Giulio Ferrari avait l'ambition de créer un vin mousseux dans le Trentin, qui pourrait rivaliser avec les meilleurs champagnes français. C'est grâce à son esprit de pionnier que la région montagneuse du Trentin est aujourd'hui l'une des plus grandes régions de Chardonnay d'Italie. En 1952, le jeune Giulio, sans enfant, confie l'entreprise au négociant en vins Bruno Lunelli, ce qui s'avérera plus tard une excellente décision. Depuis lors, Ferrari a toujours été transmise à la génération suivante de la famille Lunelli. Aujourd'hui, ce sont Marcello, Matteo, Camilla et Alessandro qui garantissent la qualité des vins mousseux. Les raisins des cépages Chardonnay et Pinot Noir ne proviennent pas seulement des vignobles certifiés biologiques de la famille Lunelli, car environ 500 viticulteurs de tout le Trentin contribuent à leur récolte. Le Ferrari Maximum Rosé est une cuvée de Pinot Noir et de Chardonnay, produite selon la méthode classique de fermentation en bouteilles qui remonte à 1902. La première étape est l'assemblage du vin de base à partir des cépages rouges et blancs et de différents millésimes. Le vin est ensuite enrichi de sucre et de levures pures, afin d'initier une seconde fermentation en bouteille et d'obtenir le perlage. Durant le stockage en cave - qui dure trois ans pour le rosé - les bouteilles sont retournées ("secouées") d'un huitième chaque jour, dans le but d'enfoncer le dépôt de levure dans le col de la bouteille et finalement de l'expulser lors du dégorgement. Au cours de la dernière étape, une dose de sucre est ajoutée au vin mousseux (dans le cas du "Brut", elle est inférieure à 12g de sucre par litre).