

Ferrari Brut

Allgemeine Informationen

Price	15,99 €
SKU	0511-I

Details

Hersteller	No
Land	Italien
Rebsorte	100% Chardonnay



Beschreibung

Strohgelbe Farbe und feine, anhaltende Perlage. Das Bouquet ist frisch und intensiv, mit einer fruchtigen Note von reifen goldenen Apfel, weißen Blüten und einem zarten Duft von Hefe, der durch die mehr als zweijährige Reifung in der Flasche verliehen wurde. Im Geschmack harmonisch und ausgewogen, mit einem leichten Nachgeschmack von reifen Früchten und angenehmen Empfindungen von knusprigem Brot.

Weinwelt: Sieger in der Kategorie Spumante 2013

Wine Review online: 90 Punkte

Wine Enthusiast: 90 Pkt.

Duemilavini: 4 Trauben

Gambero Rosso: 2 Gläser (Jg. 2010 bis 2014)

Die Geschichte des Hauses Ferrari und damit des berühmtesten Spumante Italiens, nimmt ihren Anfang mit dem jungen Giulio Ferrari, der sich Ende des vorletzten Jahrhunderts im legendären Weinbauinstitut in Montpellier einschreibt, um von den Franzosen alles über die natürliche Flaschengärung zu lernen. Als er in seine Heimat Trento zurückkehrt, pflanzt er aus Frankreich mitgebrachte Reben im eigenen Weinberg und produziert 1902 im Familienpalazzo die erste Flasche seines Spumante. Giulio Ferrari arbeitet hart und erfüllt sich seinen Traum von einer eigenen erstklassigen Marke. Da Ferrari keine eigenen Nachkommen hat, wählt er Mitte des 20. Jahrhunderts Bruno Lunelli als seinen Nachfolger aus, der ihm verspricht, den meisterhaften Spumante unverändert herzustellen. Lunelli hat Wort gehalten aber auch seinen eigenen Anspruch erfüllt, indem er das Unternehmen vergrößerte und 1969 erstmals 100.000 Flaschen erzeugte und verkaufte. Heute führen die Kinder und Enkel von Lunelli das Unternehmen. Und noch



heute werden alle Spumante aus dem Hause Ferrari nach der Metodo Classico hergestellt und reifen für mehrere Jahre auf ausgewählten Hefen aus eigenen Kulturen.

