

Ferrari Maximum Blanc De Blancs Trentodoc Ferrari



Ferrari - Norditalienske bobler på Champagne-metoden

Huset blev grundlagt i 1902 af den blot 21-årige Giulio Ferrari, som havde det mål, at bevise at det er muligt at lave mousserende vin i de kølige højder i norditalienske Trentino, på samme høje niveau som Champagne. Det lykkedes Giulio at skabe et hus med et ry og en kvalitet, som matcher de absolut bedste huse i Champagnedistriktet. En af årsagerne til succesen er bl.a. husets fokus på Chardonnay-druen som ryggraden i vinene og brug af den mest eksklusive produktionsmetode: Champagne- metoden. Giulio fik ingen børn og solgte derfor i 1952 til Lunelli familien, som også ejer slotte i Toscana og Umbrien.

En evig stræben efter topkvalitet

Lunelli-familien har sidenhen løftet den i forvejen meget høje kvalitet. F.eks. anvender de udelukkende druer fra egne marker eller køber druer fra vinbønder som de har arbejdet sammen med i mange år og som betales efter kvaliteten. De har også forlænget den så vigtige lagring på flaske med bærmøn. I dag ligger deres non-vintage vine minimum 24 måneder og årgangsvinene og prestigefulde cuveer ligger 5-10 år(!). Alt dette har givet vinene fra Ferrari en absolut topplacering i det italienske kvalitetshierarki.

Ferrari Maximum Blanc de Blancs

På 100% særligt udvalgte håndhøstede Chardonnay druer. Lagret 36 måneder på flaske på bærmøn. Harmonisk og intens duft af citrus, gul stenfrugt med strejf af brioche, hasselnødder og hvide blomster. I munden er vinen flot afrundet, elegant og harmonisk. En vin med stor personlighed og intense frugtagtige noter typisk for Chardonnay med underliggende noter af gær. Et særligt karaktertræk: vinen har et lidt lavere tryk af kuldioxid sammenlignet med de andre mousserende vine fra Ferrari.

Druer: 100% Chardonnay

Anbefalet til: Aperitif, skaldyr, fisk, lette retter med fjerkræ, frisk bøffelmozzarella

Vinous.com: **91 point**

Champagne and Sparkling Wine World Championships:

Decanter: **94 point**