

# Ferrari Brut 2010 Jeroboam

Kuohuviini, Erikoispullokoko / Rypäleet: Chardonnay

**145.00 €**

## *Kuvaus*

Kirkas, syvän oljenkeltainen, hieman vihertävä väri, runsas mousse. Raikas ja tuore tuoksu, hasselpähkinää, valkeita kukkia ja ripaus paahtoleipää. Maku kuiva ja raikkaan hapokas, vihreitä hedelmiä, ripaus yrttiä ja vaniljaa, jälkimaultaan erittäin pehmeä ja tasapainoinen. Rypäleet tulevat Val d'Adigen, Val di Cembran ja Valle dei Laghin alueilta 300-700 metrin korkeudelta, ovat käsin pomittu ja viiniä on kypsytetty pullossa vähintään 24 kuukautta ennen myyntiä. Rypäleet: Chardonnay 100 %.

## *Tuottaja*

## FERRARI F.LLI LUNELLI S.P.A.

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, Maurolle 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.



**Ruoka:**

**Tuotenumero:** 2390205

**Viivakoodi:** 8007355006031

**Tilavuus:** 3,0 l

**Alkoholi:**

**Laatikkokokoko:** 1 pullo(a)

[www.viinitukku.fi](http://www.viinitukku.fi)

