



**Ruoka:**

**Tuotenro:** 2390400

**Viivakoodi:** 8007355006307

**Tilavuus:** 0,75 l

**Alkoholi:**

**Laatikkokoko:** 6 pullo(a)

# Ferrari Giulio Reserva 2006

Kuohuviini / Rypäleet: Chardonnay

85.00 €

## *Kuvaus*

Kirkas, oljenkeltainen, kultaisin sävyin, runsas ja erittäin tyylikäs mousse. Raikas ja kypsä tuoksu, hunajaa, vaniljaa, valkosuklaata. Maku samettisen hedelmäinen ja raikkaan hapokas, mukana vaniljaa, akasihunajaa, ruohoa ja kukkaisuutta, jälkimaultaan harmonisen täydellinen. Tähän Ferrarin lippulaivaan rypäleet tulevat Lunellin omistamalta Mazo Pianizza tilalta 500-600 metrin korkeudelta, ovat käsin pomittu ja viiniä on kypsytetty pullossa 10 vuotta ennen myyntiä. Rypäleet: Chardonnay 100 %.

Bibenda 2017 – 5 Grappoli

## *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.