

Ferrari Organic Brut

Kuohuviini, Organic / Rypäleet: Chardonnay

23.50 €

Kuvaus

Kirkas, vaalean oljenkeltainen, hennon kultaisin sävyin, runsas ja erittäin tyylikäs ja raikas mousse. Raikas ja kypsä tuoksu, vihreää omenaa, orvokkia, vaniljaa ja ruohoisia yrtejä. Maku pehmeä ja raikkaan hedelmäinen, miellyttävän tasapainoinen, mukana kukkaisuutta ja vaniljaa. Rypäleet tulevat Dolomiittien rinteiltä, ovat käsin pomittu ja viiniä on kypsytetty pullossa vähintään 36 kuukautta ennen myyntiä. Loistava juhlapäivän aperitiivi sekä runsaan ja rikkaan makupalettinsa ansiosta myös maukas yhdistettävä kala- ja äyriäisruuille. Rypäleet: Chardonnay 100 %. Jäännössokeria 7,0 g/l.

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:

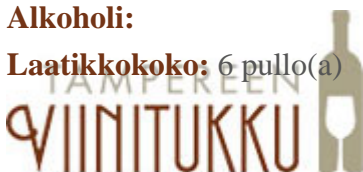
Tuotenro: 2390504

Viivakoodi:

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi:

Laatikkokokoko: 6 pullo(a)



www.viinitukku.fi