

Ferrari Brut Organic



Producent: Ferrari/Gruppo Lunelli
Ursprung: Italien, Trento DOC
Druvor: Chardonnay
Alkoholhalt: 12,5 %

Karaktär: Komplex och elegant, fruktig och frisk doft av gula äpplen, citrus och mineral med undertoner av rostat bröd, sötmandel och nougat.

Passar till: Som aperitif eller till lättare rätter av fisk och skaldjur.

Vinifiering & Lagring: Druvorna skördades för hand i slutet av augusti och början av september. Efter en första jäsning följer en andra jäsning på flaska i 36 månader för degorgering.

Om producenten: Vinhuset Ferrari grundades 1902 av vinmakare Giulio Ferrari som utbildat sig i Frankrike och förälskat sig i champagne. Giulio bestämde sig för att ta med sig kunskapen hem till Trentino i Italiens norra hörn och tillverka något precis lika bra. Genom vinifiering som är exakt densamma som i champagne, med en andra jäsning i flaska, gör vinhuset mousserande vin av högsta kvalitet under benämningen Trento DOC. Alla odlingar är ekologiskt certifierade och består i huvudsak av de klassiska champagnedruvorna som Chardonnay och Pinot Noir. Vinhuset drivs idag av tredje generationen i familjen Lunelli som förvaltar sina egendomar med stor respekt för klimatet.

Visste du att? Ferrarit Brut Organic är en 100% Chardonnay tillverkad efter champagnemetoden. Vingårdarna i appellationen Trento DOC ligger på sydöstliga och sydvästliga sluttningar vid Trentino-bergen i kommunerna Val d'Adige, Val di Cembra och Valle dei Laghi.

Hållbarhet: Familjen Lunellis vingårdar i norra Italien sköts ekologiskt och Ferrari Brut Organic är ekologiskt certifierad.