



# FERRARI

## WINE BOX

### *Signorvino*

La storia di Ferrari nasce da un uomo, Giulio Ferrari, e dal suo sogno di creare in Trentino un vino in grado di confrontarsi con i migliori Champagne francesi. Proprio Giulio fu il primo ad intuire la straordinaria vocazione della sua terra, diffondendo per primo il vitigno Chardonnay in Italia. Grazie alla passione e al talento imprenditoriale, Giulio scelse Bruno Lunelli titolare di un'enoteca a Trento riuscendo ad incrementare la produzione senza mai scendere a compromessi con la qualità. Dagli anni Settanta Bruno Lunelli insieme ai suoi figli diventa leader in Italia, identificando Ferrari come il brindisi italiano per eccellenza. In questo anno vedono la luce anche nuove etichette destinate ad entrare nella storia: Ferrari Perlé, Ferrari Rosé e Giulio Ferrari Riserva del Fondatore. Oggi è la terza generazione della famiglia Lunelli a guidare l'azienda e a mantenere vivo il sogno Ferrari, con l'obiettivo di innovare la tradizione e portando Ferrari nel mondo quale ambasciatore dell'Arte di Vivere Italiana.



# Trento Brut Perlè

## Ferrari - Trentino Alto Adige

---

**Icona di stile. L'azienda vinicola Ferrari rappresenta il simbolo del Made in Italy in termini di produzione vinicola, riconosciuto e apprezzato in tutto il mondo.** La bollicina trentina per eccellenza, la cantina Ferrari garantisce un processo di vinificazione estremamente curato in ogni suo passaggio. Ferrari Perlè proviene da un'accurata selezione di Chardonnay di montagna, il Trentodoc millesimato che sintetizza al meglio l'arte Ferrari. Elegante fraseggio gustativo, con finale in crescendo.



### **VITIGNI:**

Chardonnay



### **VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:**

Vendemmia manuale delle uve e affinamento sui lieviti per 5 anni.



### **NOTE DI DEGUSTAZIONE:**

Colore giallo paglierino, venato da tenui riflessi dorati ed il perlage risulta elegantissimo, estremamente fine e persistente. Al naso poi una grande ricchezza aromatica: sentori di mela renetta e agrumi, pesca bianca, fiori di mandorlo e note tostate, fanno proprio venire voglia di assaporarlo. In bocca freschezza e persistenza si bilanciano perfettamente, mentre il finale è lievemente ammandorlato.



### **ABBINAMENTI:**

Abbinamento perfetto con salumi grassi, con piatti ed entrées di pesce e crostacei. Sarà sicuramente una bellissima sorpresa se sfoderato durante un aperitivo tra amici.



### **TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

Per apprezzarne appieno lo stile è consigliabile servirlo ad una temperatura di servizio di 8/10°C.

# Trento Brut Riserva Perlè Rosé

## Ferrari - Trentino Alto Adige

---

**Istanti da centellinare. L'azienda vinicola Ferrari rappresenta il simbolo del Made in Italy in termini di produzione vinicola, riconosciuto e apprezzato in tutto il mondo.** La bollicina trentina per eccellenza, la cantina Ferrari garantisce un processo di vinificazione estremamente curato in ogni suo passaggio. Rosé millesimato ottenuto da un'attenta selezione di Pinot Nero e Chardonnay dei vigneti di famiglia. Conquista col suo accento raffinato e l'aristocratica persistenza.



### **VITIGNI:**

Pinot Nero, Chardonnay.



### **VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:**

Vendemmia manuale delle uve e affinamento sui lieviti per 5 anni.



### **NOTE DI DEGUSTAZIONE:**

Colore rosa antico, brillante con riflessi oro rosa grazie all'elegante e persistente perlage. Il profumo è intenso, tempestato di piccoli frutti rossi, fragranze di lampone e di rosa cedono il passo a percezioni tostate di biscotto e arancia candita. Al palato è sontuoso, il sorso pieno e sorretto da un'ottima struttura, è qui che si riconosce la tipicità del Pinot Nero. Arricchito da note di spezie, mandorla dolce e lievito, il finale è lungo.



### **ABBINAMENTI:**

Perfetto per essere stappato durante una cena romantica. Ottimo accompagnatore di pesci e crostacei, magari con un bel fritto di mare o con un ottimo lardo di colonnata.



### **TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

Per apprezzarne appieno lo stile è consigliabile servirlo ad una temperatura di servizio di 8/10°C.

# Trento Brut Riserva Perlè Rosé

## Ferrari - Trentino Alto Adige

---

**Il primo, contemporaneo. L'azienda vinicola Ferrari rappresenta il simbolo del Made in Italy in termini di produzione vinicola, riconosciuto e apprezzato in tutto il mondo.** La bollicina trentina per eccellenza, la cantina Ferrari garantisce un processo di vinificazione estremamente curato in ogni suo passaggio. Prima etichetta prodotta da Giulio Ferrari a inizio Novecento è il Blanc de Blanc dallo stile inconfondibile che conquista per freschezza e fragranza.



### **VITIGNI:**

Chardonnay



### **VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:**

Vendemmia manuale delle uve e affinamento sui lieviti per 30 mesi.



### **NOTE DI DEGUSTAZIONE:**

Giallo paglierino intenso, perlage fine e persistente. Al naso è delicato, ma intenso con note di frutta matura e crosta di pane e nocciola. In bocca l'evidente freschezza è bilanciata dall'elegante morbidezza.



### **ABBINAMENTI:**

Da accostare ad una succosa mozzarella di bufala, ma anche ad una semplice insalata di pollo.



### **TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

Per apprezzarne appieno lo stile è consigliabile servirlo ad una temperatura di servizio di 8/10°C.