



VINO P L E V E L S E R

Ferrari Rose DOC Ferrari

Begynder man at bladde i Ferraris historiebog, er det tydeligt, hvilken rolle huset har spillet, ikke bare i den italienske historie, men i hele verdenshistorien. Husets spumanter er blevet serveret ved G8-topmøder, adskillige præsidentbesøg, ved middage i Det Hvide Hus, og i Downing Street, samt som vindervin når det italienske fodboldhold er draget sejrsglædet gennem verden. Det er ikke kun på den politiske scene og i sportsverdenen, huset har markeret sin position. Også i vinens verden er det suverænt indenfor sin klasse, og Ferrari er da også markeret med en stjerne i Gambero Rosso, hvilket betyder, at huset har modtaget de eftertragtede 3 glas mere end 10 gange (i skrivende stund er det hele 15 gange).

Huset blev grundlagt i 1902 af den blot 21-årige Giulio, som havde den samme plan som så mange andre i verden, nemlig at bevise at det er muligt at lave en mousserende vin, som er på samme høje niveau som dem fra Champagne. Det, der så sidenhen har adskilt Giulio fra mængden, er, at det lykkedes for ham indenfor sin levetid at skabe et hus med et ry og en kvalitet, som matcher de absolut bedste huse i Champagnedistriktet.

En af hemmelighederne bag succes'en er, at han vendte ryggen til de traditionelle druesorter og i stedet benyttede Chardonnay som ryggraden i vinene.

I dag er det Lunelli-familien, som ejer Ferrari, og de har taget yderligere tiltag til at løfte den i forvejen meget høje kvalitet. Heriblandt bør nævnes, at de udelukkende anvender druer fra marker, som de enten selv ejer, eller hvor de suverænt kan bestemme.

De har forlænget den for mousserende vin så vigtige andengæring, så den er betydeligt længere, end hvad der er påkrævet af lovgivningen. Dette og meget andet er det, som gør vinene fra Ferrari til uden sammenligning at være de bedste mousserende vine i Italien.

Ferrari Rosé blev første gang fremstillet i 1972 til nogle af Mauro Lunellis venners bryllup. Siden har vinen været en succes. Som et af de meget få huse i Italien lægger man meget stor energi i at nå de samme kvalitetsmæssige højder i de vine, som er baseret på Pinot Noir, som i de vine der er baseret på Chardonnay.

LAND:

Italien

OMRÅDE:

Trento,

DYRKNINGSMETODE:

Traditionel

VINIFIKATION:

Druerne håndhøstes med et udbytte mellem 2,5-3,5 kg druer pr. stok. Når druerne ankommer til vineriet, presses de nænsomt (kun 66% af mosten udvindes), hvorefter der foretages en førstegæring på rustfrie ståltonke og en andengæring på flaske. Vinen får som i de bedste Champagnehuse lov til at lagre 2 år på flaske, før den degorgeres og frigives til salg.

DRUESAMMENSÆTNING:

Pinot Noir 95 %
Chardonnay 5 %
Druesammensætningen er kun vejledende, da den ændres løbende.

LAGRINGSPOTENTIALE:

2 - 3 år

SERVERINGSFORSLAG:

-  Apéritif
-  Fjerkræ
-  Grøntsagsretter
-  Lyst kød

SMAGEKOMMENTAR:

Mediumrød farve. Duften er ren med toner af skovbær og vilde blomster. Smagen er tør, ren og elegant.

H.J.HANSEN VIN A/S

Vestergade 97-101, 5100 Odense C

tlf. 63128200

fax 63128249

email: vin@hjansen.dk

Østbanegade 3 2100 København Ø

tlf. 35424311

fax 35426010

email: vin@hjansen.dk

VINSPECIALISTEN

Anviser nærmeste forhandler

tlf. 63128200

fax 63128249

email: vin@hjansen.dk

www.hjansen-vin.dk