

## Metodo Classico Maximum Trento DOC Brut

Für ihr Maximum Brut verwenden die Lunelli ausschließlich Chardonnay-Trauben. Frisch und blumig duftend mit cremigem Schaum und einer sehr feinen Perlage strahlt dieser Spumante eine kraftvolle Eleganz und zugleich knackige Frische.

### Ferrari | Trentino

Der Mythos Ferrari beginnt im Jahr 1902 mit einem Mann namens Giulio Ferrari und seinem Traum, im Trentino einen Wein zu schaffen, der es mit den besten perlenden Tropfen aus Frankreich aufnehmen kann. Da er selber keine Kinder hatte, wählte Giulio, der am Weinbauinstitut in Montpellier alles über Champagner und die klassische Flaschengärung gelernt hat, aus vielen Anwärtern mit Bruno Lunelli einen Weinhändler aus Trento aus, seinen Wunschtraum weiterzuleben. Mit großem Erfolg: Längst ist die Kellerei Ferrari unter der Führung der Familie Lunelli zu einer der wichtigsten Bezugsgrößen in der Spumante-Produktion Italiens aufgestiegen. Weil er den Metodo Classico so exzellent verkörpert, wurde der Winzerbetrieb bei den Champagne & Sparkling Wine World Championships 2015 mit dem Titel "Sparkling Wine Producer of the Year" geehrt. Im gleichen Jahr erhielt Ferrari auch die Auszeichnung "European Winery of the Year" bei den Wine Star Awards des US-Fachmagazins "Wine Enthusiast".

Das Trentiner Weingut ist unter der Leitung von Gino, Franco und Mauro Lunelli im Heimatland führend geworden. Heute hält mit Marcello, Matteo, Camilla und Alessandro die dritte Familiengeneration den Traum von Giulio Ferrari am Leben. Das Quartett bildet ein fachlich breit aufgestelltes kompetentes Team, das auf Harmonie und Einvernehmen setzt. Im Laufe der Jahre wurde die Zahl der Weinberge stetig gesteigert, die Lagen haben immer größere Höhen erreicht. Alle Anbauflächen - die Hektarerträge sind drastisch reduziert - werden gerade auf die Prinzipien des Biologischen Weinbaus umgestellt. Damit wollen die Gutseigner zum einen noch stärker als bisher die Umwelt schützen und die hohe Qualität ihrer weltweit geschätzten Spumanti weiter verbessern, aber auch auf den hart umkämpften Märkten weiter ganz vorne mitspielen.

Die in fünf Linien unterteilten vorzüglichen Schaumweine der Familie Lunelli besitzen einen hohen Wiedererkennungswert und sind ein wahrer Trinkgenuss. Die Trauben wachsen in den besten Anbauzonen des Trentino und werden im modernen und besucherfreundlich ausgebauten Keller seit 1986 unter der Ägide des Produktionsleiters und Önologen Ruben Larentis nach den Richtlinien des Trento DOC veredelt. Den Rohstoff der vielfältigen und hoch dekorierten perlenden Tropfen bilden meist Früchte der Sorte Chardonnay. Die Gruppo Lunelli besitzt neben Ferrari noch Betriebe in Umbrien und in der Toskana und ist in Venetien im Prosecco-Gebiet zur Hälfte am Spitzenweingut Bisol beteiligt

"Der Name Ferrari ist ein Synonym für Erfolg - egal, ob im Spumante- oder im Fahrerlager. Doch die Lunelli del Ferrari sind weit mehr als nur Sektproduzenten, sie setzen als Kellermeister ebenso Maßstäbe wie als Agrarunternehmer