

FERRARI PERLÉ ZERO

Trentodoc a dosaggio zero che esprime l'essenza dello Chardonnay di montagna. È un mosaico di millesimi che porta all'estremo la raffinata arte della creazione delle cuvée: l'acciaio esalta il frutto e l'eleganza aromatica dello Chardonnay, il legno dona struttura e ricchezza gustativa, mentre il vetro conferisce l'espressività e profondità che rendono questo Trentodoc unico e irresistibile.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO: Dalla veste di un giallo intenso che si arricchisce di sfumature dorate e si impreziosisce di una bollicina sottile e molto persistente nel calice.

PROFUMO: Spettro olfattivo di spiccata complessità che fa emergere note di ananas, agrumi ed albicocca che si fondono con ricordi di salgemma, sfumature mielate e delicate erbe aromatiche.

GUSTO: All'assaggio il gusto meraviglia per la sua tridimensionalità, si presenta ricco e cremoso, avvolgente e rotondo in prima battuta per poi lasciare spazio gradualmente ad una lunga persistenza che va via via ad asciugare il palato lasciandolo perfettamente pulito e secco. La chiusura del sorso regala note di scorza d'agrume e di una sottile freschezza che ricorda lo zenzero.

DENOMINAZIONE

Trentodoc.

DOSAGGIO

Pas-Dosé.

UVE

Selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia rigorosamente manuale.

AFFINAMENTO

Minimo 80 mesi. Ogni cuvée di Ferrari Perlé Zero, che prende il nome dell'anno della messa in bottiglia, è un mosaico di millesimi precedentemente affinati.

VINIFICAZIONE

Acciaio.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

FORMATI DISPONIBILI

0,75L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

CALICE CONSIGLIATO

Calice grand cru con forma a tulipano.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2017

