

FERRARI PERLÉ BIANCO RISERVA

FERRARI
TRENTO

La quintessenza dello stile Perlé. Nasce dalla selezione delle cuvée di Chardonnay che vantano il maggiore potenziale di invecchiamento. Seduce per la sua complessità e la raffinata morbidezza

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Il perlage, fine e persistente, danza fra riflessi dorati.

PROFUMO

Nel bouquet di grande complessità spiccano note di cedro candito, di confettura di mela cotogna e sensazioni floreali che fanno da preludio a tratti più complessi di brezza marina e pane speziato.

GUSTO

La freschezza e la sapidità si fondono in perfetta armonia con una raffinata morbidezza che riporta alla lunga sosta sui lieviti. Magnifica la persistenza gustativa finale che regala ricordi di pepe bianco e albicocca disidratata.

DENOMINAZIONE

Trentodoc.

DOSAGGIO

Brut.

UVE

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

AFFINAMENTO

Un minimo di 73 mesi sui lieviti.

VINIFICAZIONE

Acciaio.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

FORMATI DISPONIBILI

0,75L ; 1,5L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2006

