

FERRARI PERLÉ ZERO CUVEÉ 2017

FERRARI
TRENTO

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

Ha una nota molto accesa che chiama le cromie del limone e un perlage fitto e sottile.

PROFUMO

Il naso ha un impatto netto, deciso e rinfrescante, dove i riconoscimenti della frutta gialla e degli agrumi sono evidenti fin dal primo sorso. Pompelmo giallo, susina, zenzero candito, muschio bianco e delicati accenni di nocciola fanno da corollario a una verve salina che si manifesta con decisi ricordi d'ostrica e sale rosa.

GUSTO

La forza prorompente del sorso si diffonde dopo un'iniziale ricordo morbido dato dal perlage, verso una chiusura lunga e molto definita.

DENOMINAZIONE

Trentodoc.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

DOSAGGIO

Pas-Dosé.

FORMATI DISPONIBILI

0,75L

UVE

Accurata selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia rigorosamente manuale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

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.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2017

VINIFICAZIONE

Acciaio.

