

L'icona dello stile Ferrari Trento, una sintesi di armoniosa complessità. Dal 1971, primo anno di produzione, ha ripetuto anno dopo anno il suo straordinario successo, grazie alla sua estrema piacevolezza e versatilità negli abbinamenti. Questo vino deve il suo nome alla creatività di Giulio Ferrari che, nei primi anni del '900, prese ispirazione dal tedesco «Perlend Wine» per definire la prestigiosa selezione di «vino con le bollicine». Il richiamo immediato alla perla, inoltre, rappresenta un riferimento all'eleganza, metafora che identifica perfettamente questo Trentodoc.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Giallo paglierino intenso esaltato da un perlage fine e persistente.

PROFUMO

Bouquet intenso di particolare finezza, con note di fiori di mandorlo e mela renetta, leggermente speziato con un accenno di crosta di pane.

GUSTO

Seducente ed elegante, con una sensazione vellutata molto lunga in cui si avverte una sfumatura fruttata di mela matura, piacevoli sentori di lievito e mandorla dolce e un delicato fondo aromatico tipico dello Chardonnay.

DENOMINAZIONE

Trentodoc.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

DOSAGGIO

Brut.

FORMATI DISPONIBILI

0,75L ; 1,5L

UVE

Chardonnay raccolto con vendemmia rigorosamente manuale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

AFFINAMENTO

Un minimo di 48 mesi sui lieviti.

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

VINIFICAZIONE

Acciaio.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1971

