

FERRARI PERLÉ ZERO CUVÉE 2011

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

Di aspetto paglierino e luminoso si offre nel picchiere un perlage di raffinata fattura caratterizzato da bollicine molto fini e persistenti.

PROFUMO

L'impatto olfattivo è molto intenso e pulito, offre da subito sensazioni marine e di iodio, di pompelmo disidratato, di ananas e di erbe aromatiche.

GUSTO

Al palato si concede mettendo in evidenza una trama che in prima battuta si dimostra rotonda ed avvolgente, ma che successivamente meraviglia per il dinamismo e l'interazione con la sapidità e la freschezza. Da questa sinergia ne deriva una chiusura di bocca lunga, elegante e di grande profondità salina.

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



LINEA PERLÉ