

FERRARI PERLÉ ZERO CUVÉE 2014

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

La sua veste cristallina va ad illuminare il calice di un giallo paglierino con sfumature intense.

PROFUMO

Il naso è un'esplosione di freschezza che si può immediatamente cogliere in ricordi di erbe aromatiche, melissa, gesso e crema di limone. L'ossigenazione nel calice richiama sentori di ananas ed anice.

GUSTO

L'ingresso in bocca esalta un'iniziale avvolgenza che lascia progressivamente spazio ad un finale asciutto, lungo, profondo e salino che ricorda il sale dell'Himalaya e la scorza dell'agrume.

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 85 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