

# FERRARI PERLÉ ZERO CUVÉE 2015

**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 giallo limone intenso, acceso si impreziosisce nel calice grazie ad un perlage raffinato e persistente.

### PROFUMO

L'impatto olfattivo è di notevole intensità, apre con fresche note agrumate, ricordi di susina gialla e pera matura, zenzero fresco, erba limoncella e melissa, semi di finocchio, ricordi di polvere di gesso e guscio di ostrica.

### GUSTO

L'assaggio al palato dona una piacevole morbidezza che si rafforza anche grazie alla cremosa trama della bollicina. Quest'impatto sfuma in un sorso che via via diventa teso, salino, dinamico e molto persistente. Le note di freschezza e di sapidità accompagnano la lunga chiusura del sorso.

### 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