

FERRARI PERLÉ ZERO CUVEÉ 2018

FERRARI
TRENTO

VIVACE MINERALITÀ

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.

CUVEÉ 2018

Ogni cuvée di Ferrari Perlé Zero, che prende il nome dell'anno della messa in bottiglia, è un mosaico di millesimi precedentemente affinati in acciaio, legno o vetro. La cuvée Zero18 nasce dalle annate 2014, 2013, 2012, 2010, 2006 and 2007, imbottigliate nel 2018 e rimaste poi in affinamento sui lieviti selezionati in proprie colture.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

È un'energica tonalità dorata quella che colora un calice coronato da riflessi verdognoli.

PROFUMO

Al naso è la floreale delicatezza di biancospino e acacia che accolgono, per poi cedere il passo alla pungente intensità del lime.

GUSTO

È una gioiosa vivacità a esprimersi al palato, con un ingresso deciso che si sviluppa in una tensione dove a emergere sono note iodate e minerali. La chiusura è all'insegna di un finale tratteggiato dalla piacevole speziatura, tra sfumature di pepe bianco e verde, e la delicata acidità del pompelmo.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

DOSAGGIO

Pas-Dosé

UVE

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

VINIFICAZIONE

Acciaio

FORMATI DISPONIBILI

0,75L

AFFINAMENTO

Minimo 78 mesi. Ogni cuvée di Ferrari Perlé Zero, che prende il nome dell'anno della messa in bottiglia, è un mosaico di millesimi precedentemente affinati.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

INGREDIENTI & SMALTIMENTO

COMPONENTI

100 ml: E= 304 kJ/73 kcal



LINEA PERLÉ