

FERRARI PERLÉ

Trentodoc millesimato di indistinguibile pregio, ottenuto solo con selezionate uve Chardonnay. Dopo un lungo affinamento in bottiglia, questo Blanc de Blancs è una sintesi di eleganza, freschezza e armoniosa complessità.

denominazione	TRENTODOC
uve	Accurata selezione di sole uve Chardonnay raccolte con vendemmia manuale.
durata della maturazione	Media di 54 mesi sui lieviti selezionati in proprie colture.
zona di produzione	Vigneti di montagna posti nelle zone più vocate del Trentino.
gradazione alcolica	12.5% vol.
formati disponibili	0,75L ; 1,5L
prima annata di produzione	1971

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo	Giallo intenso con riflessi dorati. Il perlage è finissimo e persistente.
olfattivo	Bouquet intenso di particolare finezza, con sentori di fiori di mandorlo e mela renetta, leggermente speziato con un accenno di crosta di pane.
gustativo	Seducente ed elegante, con una sensazione vellutata molto lunga in cui si avverte una leggera nota fruttata di mela matura, piacevoli sentori di lievito e mandorla dolce e uno sfumato fondo aromatico tipico dello Chardonnay.

