

FERRARI PERLÉ ZERO

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.

denominazione	TRENTODOC
uve	Chardonnay
durata della maturazione	Ogni cuvée di Ferrari Perlé Zero, che prende il nome dall'anno della messa in bottiglia, è un mosaico di millesimi precedentemente affinati in acciaio, legno o vetro. Una volta imbottigliata, la cuvée matura un minimo 6 anni su lieviti selezionati in proprie colture.
zona di produzione	Vigneti di montagna di proprietà della famiglia Lunelli, alle pendici dei monti del Trentino.
gradazione alcolica	12.5% vol.
formati disponibili	0,75 L
prima annata di produzione	Il Ferrari Perlé Zero è frutto di un sapiente lavoro di assemblaggio di vari millesimi. La prima cuvée presentata, la Cuvée Zero 10, è stata creata nel 2010 con vini delle vendemmie 2006, 2008 e 2009.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

esame visivo	Il perlage raffinato è avvolto da riflessi dorati e lucenti.
olfattivo	L'esordio al naso è caratterizzato da estrema pulizia olfattiva che regala note di pompelmo, di radice di zenzero, di ananas fresco, che lasciano spazio successivamente a ricordi di erbe aromatiche e cumino.
gustativo	L'ingresso in bocca è asciutto, sapido e dinamico, caratterizzato da una piacevole avvolgenza iniziale che sfuma lentamente in una lunga e sapida persistenza aromatica, offrendo così un sorso preciso, profondo ed elegante.