

FERRARI PERLÉ

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

denominazione	TRENTODOC
uve	Accurata selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia manuale.
durata della maturazione	Minimo 5 anni 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.

