

FERRARI PERLÉ BIANCO RISERVA

Er entsteht aus der sorgfältigen Selektion derjenigen Partien des Chardonnay, die die Önologen des Hauses für am besten geeignet für die lange Lagerung halten. Ein Trentodoc Riserva, der durch seine vielseitige Persönlichkeit verführt, durch seine Harmonie begeistert und mit seiner Eleganz erobert.

Herkunftsbezeichnung	TRENTODOC
Rebsorten	Eine sorgfältiger Selektion ausschließlich der Rebsorte Chardonnay, in Handlese.
Ausbau	Über 8 Jahre auf Reinzuchthefen aus eigenen Kulturen.
Anbaugebiet	Berglagen, die sich in den besten Anbaugebieten des Trentino befinden.
Alkoholgehalt	12.5% vol
Flaschengrößen	0,75L ; 1,5L
Erster erzeugter Jahrgang	2006

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Optischer Eindruck	Die feine und beständige Perlage tanzt zwischen goldenen Reflexen.
Bouquet	Im komplexen Bouquet treten Noten von Zitronat, Quittenkonfitüre und florale Eindrücke hervor, die das Vorspiel zu den komplexeren Impressionen von Meeresbrise und Gewürzbrot sind.
Geschmack	Frische und Schmackhaftigkeit verbinden sich in perfekter Harmonie mit einer raffinierten Weichheit, die auf das lange Hefelager zurückzuführen ist. Großartig anhaltendes Finale, das an weißen Pfeffer und getrocknete Aprikosen erinnert.

