



# FERRARI

TRENTO 1902

## 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.

<b>denominazione</b>	TRENTODOC
<b>uve</b>	Accurata selezione di sole uve Chardonnay raccolte con vendemmia manuale.
<b>durata della maturazione</b>	Almeno 50 mesi sui lieviti selezionati in proprie colture.
<b>zona di produzione</b>	Vigneti di montagna posti nelle zone più vocate del Trentino.
<b>gradazione alcolica</b>	12.5% vol.
<b>formati disponibili</b>	0,75L ; 1,5L
<b>prima annata di produzione</b>	1971

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

<b>Esame visivo</b>	Giallo intenso con riflessi dorati. Il perlage è finissimo e persistente.
<b>olfattivo</b>	Bouquet intenso di particolare finezza, con sentori di fiori di mandorlo e mela renetta, leggermente speziato con un accenno di crosta di pane.
<b>gustativo</b>	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.

