



FERRARI

TRENTO 1902

FERRARI PERLÉ

Ein Jahrgangs-Trentodoc und unbestreitbarer Kostbarkeit, gewonnen ausschließlich aus erlesenen Chardonnay-Trauben. Nach einer langen Flaschenreife ist dieser Blanc de Blancs eine Synthese von Eleganz, Frische und harmonischer Komplexität.

Herkunftsbezeichnung	TRENTODOC
Rebsorten	Sorgfältige Selektion von ausschließlich Chardonnay-Trauben, die von Hand gelesen werden.
Ausbau	Mindestens 5 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	1971

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Optischer Eindruck	Intensives Gelb mit goldenen Reflexen. Die Perlage ist sehr fein und lang anhaltend.
Bouquet	Intensives und besonders feines Bouquet, mit Eindrücken von Mandelblüten und Renetten, leicht gewürzt von einem Hauch von Brotkruste.
Geschmack	Verführerisch und elegant, mit einem sehr langen samtigen Eindruck, in dem sich bereits eine leichte Fruchtnote von reifen Äpfeln zusammen mit angenehmen Noten von hefe und süßen Mandeln und der typische rauchige Hintergrund des Chardonnay in angenehmer Weise ankündigen.

