



FERRARI

TRENTO 1902

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 6 Jahre auf selektionierter Hefe aus eigener Kultivierung. |
| 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. |

