



FERRARI

TRENTO 1902

FERRARI PERLÉ ZERO, CUVÉE ZERO12

Trentodoc a dosaggio zero che esprime l'essenza di Chardonnay di montagna. È un mosaico di millesimi che porta all'estremo la raffinata arte della creazione delle cuvée: l'acciaio esalta il frutto e l'eleganza aromatica dello Chardonnay, il legno dona struttura e ricchezza gustativa, mentre il vetro conferisce l'espressività e profondità che rendono questo Trentodoc unico e irresistibile.

denominazione TRENTODOC

uve Chardonnay

durata della maturazione Ogni cuvée di Ferrari Perlé Zero, che prende il nome dell'anno della messa in bottiglia, è un mosaico di millesimi precedentemente affinati in acciaio, legno o vetro (2006, 2008, 2009, 2010). Una volta imbottigliata, la cuvée matura un minimo di 6 anni su lieviti selezionati in proprie colture.

zona di produzione Vigneti di montagna di proprietà della famiglia Lunelli alle pendici dei monti del Trentino.

gradazione alcolica 12.5% vol.

formati disponibili 0,75L

prima annata di produzione Il Ferrari Perlé Zero è frutto di un sapiente lavoro di assemblaggio di vari millesimi. La prima cuvée presentata, la Cuvée Zero10, è stata creata nel 2010 con vini delle vendemmie 2006, 2008 e 2009.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo Giallo dalle tinte dorate mette in mostra nel calice una bollicina fine e persistente.

olfattivo Il suo carattere è nettamente riconducibile alla grande espressione dello Chardonnay e si manifesta con ricordi agrumati e accenno a fiori bianchi accompagnati da sensazioni marine. Nel calice emergono poi note fresche di erbe di montagna e sottili note speziate.

gustativo L'ingresso in bocca, inizialmente soffice ed avvolgente, lascia ben presto spazio ad una decisa nota sapida che lascia poi emergere un finale con note di frutta secca e erbe aromatiche.

