

FERRARI PERLÉ ZERO CUVÉE ZERO 11

Trentodoc mit Dosage Zero, der die Essenz des Chardonnay aus den Bergen verkörpert. Er ist ein Mosaik von Jahrgängen, das die raffinierte Kunst der Cuvée-Kreation ins Extreme steigert: Der Edelstahl betont Frucht und aromatische Eleganz der Chardonnay, Holz verleiht ihm Struktur und geschmacklichen Reichtum, während Glas die Ausdrucksstärke und Tiefe beiträgt, die diesen Trentodoc unwiderstehlich machen.

Herkunftsbezeichnung	TRENTODOC
Rebsorte	Chardonnay
Reifezeit	Eine jede Cuvée des Ferrari Perlé Zero, die den Namen des Jahres trägt, in dem sie in Flaschen abgefüllt wurde, ist ein Mosaik aus zuvor in Edelstahl, Holz oder Glas ausgebauten Jahrgängen. Nach der Flaschenabfüllung reift die Cuvée mindestens 6 Jahre auf Reinzuchthefen aus eigenen Kulturen.
Anbaugebiet	Berglagen im Besitz der Familie Lunelli, an den Hängen der Trentiner Berge.
Alkoholgehalt	12.5% vol.
Format	0,75 L
Erster erzeugter Jahrgang	Der Ferrari Perlé Zero ist das Ergebnis einer bedachten Assemblage unterschiedlicher Jahrgänge.
Erster erzeugter Jahrgang	Die zweite vorgestellte Cuvée, die Cuvée Zero 11, wurde 2011 aus Weinen der Ernten 2004, 2006, 2008 und 2010 kreiert.



DEGUSTATIONSNOTIZIEN

- Aussehen** Von strohgelbem und leuchtendem Aussehen, bietet er sich im Glas mit einer Perlage von seltener Art dar, die charakterisiert ist von sehr feinen und beständigen Bläschen.
- Bouquet** Der Eindruck in der Nase ist sehr intensiv und sauber und bietet sofort Eindrücken vom Meer und von Jod, von getrockneter Grapefruit, Ananas und aromatischen Kräutern.
- Geschmack** Am Gaumen gibt er sich hin, indem er ein Gewebe in den Vordergrund stellt, das sich zunächst rund und umschmeichelnd zeigt, dann aber nach und nach durch die Dynamik und die Interaktion mit Saftigkeit und Frische verblüfft. Aus dieser Synergie entsteht ein langes Finale – elegant und von großer salziger Tiefe.