

FERRARI PERLÉ ZERO CUVÉE ZERO 11

Trentodoc a dosaggio zero che esprime l'essenza dello 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 dall'anno della messa in bottiglia, è un mosaico di millesimi precedentemente affinati in acciaio, legno o vetro. Una volta imbottigliata, la cuvée matura un minimo 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	0,75 L
prima annata di produzione	Il Ferrari Perlé Zero è frutto di un sapiente lavoro di assemblaggio di vari millesimi.
prima annata di produzione	La seconda cuvée presentata, la Cuvée Zero 11, è stata creata nel 2011 con vini delle vendemmie 2004, 2006, 2008 e 2010.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

- | | |
|---------------------|---|
| esame visivo | Di aspetto paglierino e luminoso si offre nel bicchiere con un perlage di raffinata fattura caratterizzato da bollicine molto fini e persistenti. |
| olfattivo | L'impatto olfattivo è molto intenso e pulito, offre da subito sensazioni marine e di iodio, di pompelmo disidratato, di ananas e di erbe aromatiche. |
| gustativo | Al palato si concede mettendo in evidenza una trama che in prima battuta si dimostra rotonda ed avvolgente, ma che successivamente meraviglia per il dinamismo e l'interazione con la sapidità e la freschezza. Da questa sinergia ne deriva una chiusura di bocca lunga, elegante e di grande profondità salina. |