



FERRARI

TRENTO 1902

FERRARI PERLÉ ZERO, CUVÉE ZERO15

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 dell'anno della messa in bottiglia, è un mosaico di millesimi precedentemente affinati in acciaio, legno o vetro. La cuvée Zero15 nasce dalle annate 2014, 2013, 2012, 2010, 2006 and 2007, imbottigliate nel 2015 e rimaste poi in affinamento sui 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	La prima Cuvée presentata, Zero10, è stata creata nel 2010 con vini delle vendemmie 2006, 2008 e 2009.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo

La sua veste giallo limone intenso, acceso si impreziosisce nel calice grazie ad un perlage raffinato e persistente.

olfattivo

L'impatto olfattivo è di notevole intensità, apre con fresche note agrumate, ricordi di susina gialla e pera matura, zenzero fresco, erba limoncella e melissa, semi di finocchio, ricordi di polvere di gesso e guscio di ostrica.

gustativo

L'assaggio al palato dona una piacevole morbidezza che si rafforza anche grazie alla cremosa trama della bollicina. Quest'impatto sfuma in un sorso che via via diventa teso, salino, dinamico e molto persistente. Le note di freschezza e di sapidità accompagnano la lunga chiusura del sorso.

