

FERRARI PERLÉ ZERO, CUVÉE 2017

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.

VENDEMMIA 2017

Il 2017 sarà sicuramente ricordato per il susseguirsi di eventi climatici particolarmente intensi e ripetuti che hanno interessato la maggior parte del territorio provinciale.

L'inverno è stato mite, mentre, in primavera, diverse zone del Trentino sono state colpite duramente da una gelata e temperature rigide.

Il solstizio estivo, come da consuetudine, ha dato inizio al periodo dei temporali intensi e delle grandinate. La vendemmia è iniziata il 14 agosto, con dieci giorni di anticipo rispetto alla media ed è terminata il 14 settembre, con una resa qualitativa delle uve molto buona.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO: Ha una nota molto accesa che chiama le cromie del limone e un perlage fitto e sottile.

PROFUMO: Il naso ha un impatto netto, deciso e rinfrescante, dove i riconoscimenti della frutta gialla e degli agrumi sono evidenti fin dal primo sorso. Pompelmo giallo, susina, zenzero candito, muschio bianco e delicati accenni di nocciola fanno da corollario a una verve salina che si manifesta con decisi ricordi d'ostrica e sale rosa.

GUSTO: La forza prorompente del sorso si diffonde dopo un'iniziale ricordo morbido dato dal perlage, verso una chiusura lunga e molto definita.

DENOMINAZIONE	DOSAGGIO
Trentodoc	Pas-Dosé
UVE	
Accurata selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia rigorosamente manuale tra la metà di agosto e la metà di settembre.	
AFFINAMENTO	
Minimo 80 mesi. Ogni cuvée di Ferrari Perlé Zero, che prende il nome dell'anno della messa in bottiglia, è un mosaico di millesimi precedentemente affinati.	
GRADAZIONE ALCOLICA	FORMATI DISPONIBILI
12,5% vol.	0,75L
TEMPERATURA DI SERVIZIO	
6/8°C	
ABBINAMENTO GASTRONOMICO	
La grande sapidità di questo Trentodoc lo rende perfetto per abbinamenti anche estremi, come le specialità della cucina orientale.	