



FERRARI

TRENTO 1902

FERRARI PERLÉ ZERO, CUVÉE ZERO10

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 ins Extreme steigert: Der Ausbau der Basisweine im Edelstahl betont Frucht und aromatische Eleganz, Holz verleiht ihm Struktur und geschmacklichen Reichtum, während Glas die Ausdruckstärke und Tiefe beiträgt, die diesen Trentodoc unwiderstehlich machen.

Herkunftsbezeichnung TRENTODOC

Rebsorten Chardonnay

Ausbau Eine jede Cuvée des Ferrari Perlé Zero, der den Namen des Jahres trägt, in dem er in Flaschen abgefüllt wurde, ist ein Mosaik aus zuvor in Edelstahl, Holz oder Glas ausgebauten Jahrgängen. Nach der Flaschenabfüllung reift die Cuvée mindestens sechs Jahre auf Reinzuchthefen aus eigenen Kulturen.

Anbaugebiet Berglagen im Besitz der Familie Lunelli, an den Hängen der Trentiner Berge.

Alkoholgehalt 12.5% vol.

Flaschengrößen 0,75L

Erster erzeugter Jahrgang Der Ferrari Perlé Zero ist das Ergebnis einer bedachten Assemblage unterschiedlicher Jahrgänge. Die erste vorgestellte Cuvée, die Cuvée Zero 10, wurde 2010 aus Weinen der Ernten 2006, 2008 und 2009 kreiert.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Optischer Eindruck Die raffinierte Perlage ist durchdrungen von goldenen und leuchtenden Reflexen.

Bouquet Der Auftakt zeichnet sich durch einen extrem sauberen Duft aus, mit Noten von Grapefruit, Ingwerwurzel und frischer Ananas, die nach und nach Platz machen für Anklänge an aromatische Kräuter und Kreuzkümmel.

Geschmack Der erste Eindruck im Mund ist trocken und dynamisch, charakterisiert von einer angenehm schmeichelnden anfänglichen Faszination, die langsam in eine lange und köstliche aromatische Beständigkeit übergeht und so einen präzisen, tiefgründigen und eleganten Trinkgenuss bietet.

