



FERRARI

TRENTO 1902

FERRARI PERLÉ ZERO, CUVÉE ZERO11

Trentodoc a dosaggio zero che esprime l'essenza di 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 (2004, 2006, 2008, 2010). 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 0,75L

prima annata di produzione Il Ferrari Perlé Zero è frutto di un sapiente lavoro di assemblaggio di vari millesimi. La prima cuvée presentata, la Cuvée Zero10, è stata creata nel 2010 con vini delle vendemmie 2006, 2008 e 2009.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo Di aspetto paglierino e luminoso si offre nel picchiere 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.

