



FERRARI

TRENTO 1902

FERRARI PERLÉ, CUVÉE ZERO11

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-Kreation ins Extreme steigert: Der Edelstahl betont Frucht und aromatische Eleganz der Chardonnay, 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, die den Namen des Jahres trägt, in dem sie in Flaschen abgefüllt wurde, ist ein Mosaik aus zuvor in Edelstahl, Holz oder Glas ausgebauten Jahrgängen (2004, 2006, 2008, 2010). Nach der Flaschenabfüllung reift die Cuvée mindestens 6 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 Zero10, wurde 2010 aus Weinen der Ernten 2006, 2008 und 2009 kreiert.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Optischer Eindruck Von strohgelbem und leuchtendem Aussehen, bietet er sich im Glas mit einer Perlage von seltener Art dar, die charakterisiert ist von sehr feinen und beständigen Bläschen.

Bouquet Der Eindruck in der Nase ist sehr intensiv und sauber und bietet sofort Eindrücken vom Meer und von Jod, von getrockneter Grapefruit, Ananas und aromatischen Kräutern.

Geschmack Am Gaumen gibt er sich hin, indem er ein Gewebe in den Vordergrund stellt, das sich zunächst rund und umschmeichelnd zeigt, dann aber nach und nach durch die Dynamik und die Interaktion mit Saftigkeit und Frische verblüfft. Aus dieser Synergie entsteht ein langes Finale – elegant und von großer salziger Tiefe.

