



FERRARI

TRENTO 1902

FERRARI PERLÉ ZERO, CUVÉE ZERO12

Ein 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 des Chardonnay, Holz verleiht ihm Struktur und geschmacklichen Reichtum, während Glas die Ausdrucksstärke und Tiefe beiträgt, die diesen Trentodoc unwiderstehlich machen.

Herkunftsbezeichnung	TRENTODOC
Rebsorte	Chardonnay
Reifezeit	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 (2006, 2008, 2009, 2010). Nach der Flaschenabfüllung reift die Cuvée mindestens 6 Jahre auf Reinzuchthefen aus eigenen Kulturen.
Anbauggebiet	Berglagen im Besitz der Familie Lunelli, an den Hängen der Trentiner Berge.
Alkoholgehalt	12,5% Vol.
Flaschengrößen	0,75 l
Erster erzeugter Jahrgang	Der Ferrari Perlé Zero ist das Ergebnis einer bedachten Assemblage unterschiedlicher Jahrgänge. Die erste vorgestellte Cuvée, die Cuvée Zero 10, wurde 2011 aus Weinen der Ernten 2006, 2008 und 2009 kreiert.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Aussehen	Ein Gelb von goldener Tönung bringt im Glas eine feine und beständige Perlage zur Geltung.
Bouquet	Sein Charakter ist ganz klar auf den großen Ausdruck des Chardonnay zurückzuführen und manifestiert sich mit Erinnerungen an Zitrusfrüchte und Andeutungen weißer Blüten – begleitet von maritimen Eindrücken. Aus dem Glas steigen darüber hinaus frische Noten von Bergkräutern sowie feine Gewürznoten auf.
Geschmack	Er beginnt im Mund weich und einnehmend, um dann nach kurzer Zeit für eine deutlich schmackhafte Note Platz zu machen, die ein Finale mit Noten von Trockenfrüchten und aromatischen Kräutern hervortreten lässt.

