



FERRARI

TRENTO 1902

FERRARI PERLÉ ZERO, CUVÉE ZERO13

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 (2006, 2008, 2009, 2010). Una volta imbottigliata, la cuvée matura un minimo di 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 Dalla veste di un giallo intenso che si arricchisce di sfumature dorate e si impreziosisce di una bollicina sottile e molto persistente nel calice.

olfattivo Spettro olfattivo di spiccata complessità che fa emergere note di ananas, agrumi ed albicocca che si fondono con ricordi di salgemma, sfumature mielate e delicate erbe aromatiche.

gustativo All'assaggio il gusto meraviglia per la sua tridimensionalità, si presenta ricco e cremoso, avvolgente e rotondo in prima battuta per poi lasciare spazio gradualmente ad una lunga persistenza che va via via ad asciugare il palato lasciandolo perfettamente pulito e secco. La chiusura del sorso regala note di scorza d'agrume e di una sottile freschezza che ricorda lo zenzero.

