

# FERRARI PERLÉ ZERO CUVEÉ 2018

**FERRARI**  
TRENTO

## VIVACE MINERALITÀ

*Trentodoc a dosaggio zero che esprime l'essenza dello 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.*

## CUVEÉ 2018

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. La cuvée Zero18 nasce dalle annate 2014, 2013, 2012, 2010, 2006 and 2007, imbottigliate nel 2018 e rimaste poi in affinamento sui lieviti selezionati in proprie colture.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

### ASPETTO

È un'energica tonalità dorata quella che colora un calice coronato da riflessi verdognoli.

### PROFUMO

Al naso è la floreale delicatezza di biancospino e acacia che accolgono, per poi cedere il passo alla pungente intensità del lime.

### GUSTO

È una gioiosa vivacità a esprimersi al palato, con un ingresso deciso che si sviluppa in una tensione dove a emergere sono note iodate e minerali. La chiusura è all'insegna di un finale tratteggiato dalla piacevole speziatura, tra sfumature di pepe bianco e verde, e la delicata acidità del pompelmo.

### DENOMINAZIONE

Trentodoc

### DOSAGGIO

Pas-Dosé

### UVE

Accurata selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia rigorosamente manuale.

### VINIFICAZIONE

Acciaio

### FORMATI DISPONIBILI

0,75L

### AFFINAMENTO

Minimo 78 mesi. Ogni cuvée di Ferrari Perlé Zero, che prende il nome dell'anno della messa in bottiglia, è un mosaico di millesimi precedentemente affinati.

### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

### CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

### INGREDIENTI & SMALTIMENTO

#### COMPONENTI

100 ml: E= 304 kJ/73 kcal



LINEA PERLÉ