

FERRARI PERLÉ BIANCO RISERVA

Nasce dall'attenta selezione delle partite di Chardonnay, che gli enologi della Casa ritengono più vocate al lungo affinamento.
È un Trentodoc Riserva che seduce per la personalità versatile, appassiona per l'armonia e conquista per l'eleganza.

denominazione	TRENTODOC
uve	Accurata selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia manuale.
durata della maturazione	Oltre 8 anni sui lieviti selezionati in proprie colture.
zona di produzione	Vigneti di montagna posti nelle zone più vocate del Trentino.
gradazione alcolica	12.5% vol
formati disponibili	0,75L ; 1,5L
prima annata di produzione	2006

NOTE DI DEGUSTAZIONE

- esame visivo** Il perlage, fine e persistente, danza fra riflessi dorati.
- olfattivo** Nel bouquet di grande complessità spiccano note di cedro candito, di confettura di mela cotogna e sensazioni floreali che fanno da preludio a tratti più complessi di brezza marina e pane speziato.
- gustativo** La freschezza e la sapidità si fondono in perfetta armonia con una raffinata morbidezza che riporta alla lunga sosta sui lieviti. Magnifica la persistenza gustativa finale che regala ricordi di pepe bianco e albicocca disidratata.

