




FERRARI Ferrari Perlé

SPUMANTE Millesimato Trento DOC METODO CLASSICO



 Italia, Trentino

Da un'accurata selezione di Chardonnay di montagna, il Trentodoc millesimato che sintetizza al meglio l'arte Ferrari.

Elegante fraseggio gustativo, con finale in crescendo.

È dai migliori appezzamenti di famiglia che nasce il Perlé, un'accurata selezione di sole uve di chardonnay, la cui maturazione sui lieviti dura ben 5 anni prima di un'ulteriore sosta in bottiglia.

Il Trento DOC Perlé di Ferrari è un metodo classico che sintetizza al meglio l'arte e l'eleganza dei vini targati Ferrari, spumanti che come pochissimi altri riescono ad esprimere un elegante fraseggio gustativo in un crescendo unico. Un vino meraviglioso.

Vitigni: Chardonnay 100%

Formato: (Litri)0.75

Colore: Tenui riflessi dorati impreziosiscono il giallo paglierino.

Perlage: Il perlage è estremamente fine e persistente.

Bouquet: Ricchezza aromatica di straordinaria espressività: la scena è dominata da sentori di mela renetta e agrumi, accompagnati da toni di pesca bianca, fiori di mandorlo e note tostate.

Sapore: Elegante e armonioso: si distingue l'inconfondibile fondo aromatico tipico dello Chardonnay. Segue un finale lievemente ammandorlato e di grande persistenza, frutto del lungo affinamento sui lieviti.

Gradazione: 12,5% vol.

Abbinamenti: Splendido a tutto pasto, Ferrari consiglia l'abbinamento con un grande culatello o con un piatto di vitello tonnato.

