ACQUISTATO IL .....

Ferrari TrentoDoc "Perlé" Brut 2019 2019



Uno dei simboli del Trentino, parlando di bollicine

È figlio del migliore Chardonnay del suo territorio, il più famoso spumante di casa Ferrari. Stiamo parlando del Trento Doc Maximum, spumante di grande qualità, morbido e delicato. Maturato per minimo 36 mesi in bottiglia, è un vino di assoluta piacevolezza, ideale per ogni occasione, dall'aperitivo fino ad una bella cena tra amici. Nel bicchiere si rivela di un bel colore giallo paglierino intenso, reso brillante da un fitto perlage che non sembra voler finire mai. Al naso è fresco, con una nota intensa di frutta matura e crosta di pane. Anche in bocca non delude. Morbido, elegante e ben bilanciato tra tutte le sue componenti, è un vino che rivela una bella personalità. Lungo il finale, prolunga per parecchi secondi il piacere di aver bevuto.

Dici Ferrari e pensi al Trentino, alle bollicine di qualità e soprattutto a una delle più rappresentative aziende familiari del nostro paese. La storia di questa realtà, del resto, è profondamente legata a quella della sua terra. A partire dalla visione del suo fondatore, il mitico Giulio Ferrari, che ha dedicato tutta la sua vita al raggiungimento del suo sogno, quello di creare uno spumante con uve trentine che sapesse confrontarsi con i migliori Champagne francesi. Obbiettivo che, oggi possiamo dirlo, è stato perfettamente centrato. La sua pesante eredità venne raccolta da Bruno Lunelli, allora titolare di una famosa enoteca di Trento. Ed è grazie al suo talento imprenditoriale che l'azienda è cresciuta velocemente fino a diventare un punto di riferimento per tutti gli appassionati di bolle del nostro paese.

La Vigna

Terreno Ottenuto da sole uve Chardonnay provenienti da vigneti alle pendici dei monti del Trentino, è un Metodo Classico Trentodoc, etichetta storica delle Cantine Ferrari e icona del perfetto connubio tra territorio trentino e uve Chardonnay.

Esposizione Sud - Est, Sud - Ovest, 300m-600m s.l.m.

Allevamento Pergola e guyot

Densità imp. 4.500 / 5.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino spumante brut

Provenienza Trentino

Uve Chardonnay 100%

Gradazione 12,5% vol.

Temp. Servizio 10°

Quando Berlo Entro 5 - 8 anni

Abbinamento Prosciutto crudo di Parma e mozzarella fior di latte, Riso mantecato al Parmigiano Reggiano

Vinificazione Metodo Classico

Sensazioni Esame visivo: giallo paglierino luminoso - Olfattivo: di grande intensità con note di frutta matura, in cui si riconoscono i sentori di crosta di pane e nocciola - Gustativo: fresco e di grande finezza, rende il sorso invitante ed appagante. il finale regala sfumature di agrumi e sensazioni minerali.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821