



ACQUISTATO IL .....

"Perlé Bianco" TrentoDoc Riserva 2016

2016

Seduce per la personalità versatile, appassiona per l'armonia e conquista per l'eleganza.



Il perlage, fine e persistente, danza fra riflessi dorati. Grande ricchezza aromatica, in cui le note fruttate e floreali ben si fondono con quelle tostate. Seducente, complesso e di grande persistenza, grazie al lungo affinamento sui lieviti

Fondata nel 1902 a Trento da Giulio Ferrari, è la cantina Metodo Classico leader in Italia. La famiglia Lunelli ne è alla guida dal 1952 e porta avanti il sogno Ferrari senza mai scendere a compromessi con la qualità. Il territorio trentino viene coltivato con passione e rispetto grazie a un'agricoltura sostenibile di montagna. Da sempre, Ferrari Trentodoc è simbolo dell'Arte di Vivere Italiana e accompagna i momenti più importanti del mondo istituzionale, della cultura, dello spettacolo e dello sport.

## La Vigna

|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>Terreno</b>      | Terreno franco-sabbioso, con presenza di scheletro prevalente    |
| <b>Esposizione</b>  | Vigneti della montagna posti nelle zone più elevate del Trentino |
| <b>Allevamento</b>  | Pergola semplice trentina e guyot                                |
| <b>Densità imp.</b> | Da 5500 a 6500   |

## Il Vino

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Tipologia</b>      | Vino spumante brut   |
| <b>Provenienza</b>    | Trentino   |
| <b>Uve</b>            | Chardonnay 100%  |
| <b>Gradazione</b>     | 12,5% vol  |
| <b>Temp. Servizio</b> | 6°C- 8°C   |
| <b>Quando Berlo</b>   | Entro 5 / 8 anni   |
| <b>Abbinamento</b>    | Ottimo a tutto pasto, si sposa elegantemente con piatti di pesce e crostacei.  |
| <b>Vinificazione</b>  | Metodo classico  |
| <b>Sensazioni</b>     | Il perlage, fine e persistente, danza fra riflessi dorati. Al naso si presenta con 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. 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. |

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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