ACQUISTATO IL .....

"Perlé Zero" TrentoDoc 2017 2017

L’essenza dello Chardonnay di montagna



Di lui, sul sito della Ferrari Spumanti di Trento si legge: "un mosaico di millesimi a dosaggio zero che esprime l'essenza dello Chardonnay di montagna". Stiamo parlando di Perlé Zero, un TrentoDoc tra i più apprezzati della bella cantina che si trova alle porte di Trento, prodotto a partire da ve di Chardonnay in purezza. Vigneti, di montagna, di proprietà della famiglia Lunelli, alle pendici dei monti del Trentino. La particolarità di questa bollicina consiste nel fatto che pur riportando in etichetta un'annata, non si tratta di uno spumante millesimato, composto cioè solo da uve provenienti da quella specifica vendemmia. Al contrario in questo caso, ogni cuvée di Ferrari Perlé Zero è frutto dell'assemblaggio di tutti i millesimi precedenti, conservati in cantina e affinati in acciaio, legno o vetro. Una volta imbottigliata, la cuvée del Perlé matura per un minimo di 6 anni su lieviti prima della sboccatura. Trentodoc unico e irresistibile, Ferrari Perlé rivela un perlage raffinato, giallo paglierino intenso, avvolto da riflessi dorati e lucenti. Al naso è prima caratterizzato da estrema pulizia, con note di pompelmo, radice di zenzero e ananas fresco che presto lasciano spazio a ricordi di erbe aromatiche e cumino. In bocca è asciutto, sapido e dinamico. Piacevolmente avvolgente, sfuma lentamente in una lunga e sapida persistenza aromatica. Un sorso preciso, profondo ed elegante.

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	Terreno franco-sabbioso, con presenza di scheletro prevalente
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Pergola semplice trentina e guyot
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Trentino
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	Metodo classico
Sensazioni	Il perlage raffinato è avvolto da riflessi dorati e lucenti. L’esordio al naso è caratterizzato da estrema pulizia olfattiva che regala note di pompelmo, di radice di zenzero, di ananas fresco, che lasciano spazio successivamente a ricordi di erbe aromatiche e cumino. L’ingresso in bocca è asciutto, sapido e dinamico, caratterizzato da una piacevole avvolgenza iniziale che sfuma lentamente in una lunga e sapida persistenza aromatica, offrendo così un sorso preciso, profondo ed elegante.

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