



ACQUISTATO IL

Ferrari "Perl  Bianco" Riserva TrentoDoc

2016

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



Svinando

La Vigna

Terreno	Terreno franco-sabbioso, con presenza di scheletro prevalente
Esposizione	Vigneti della montagna posti nelle zone pi� vocate del Trentino
Allevamento	Pergola semplice trentina e guyot
Densit� imp.	Da 5500 a 6500

Il Vino

Tipologia	Spumante Metodo Classico Brut DOC
Provenienza	Trentino
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	6�C- 8�C
Quando Berlo	Entro 5 / 8 anni
Abbinamento	Ottimo a tutto pasto, si sposa elegantemente con piatti di pesce e crostacei.
Vinificazione	Metodo classico

Sensazioni Il perlage, fine e persistente, danza fra riflessi dorati. Al naso si presenta con grande complessit , spiccano note di cedro candito, di confettura di mela cotogna e sensazioni floreali che fanno da preludio a tratti pi  complessi di brezza marina e pane speziato. La freschezza e la sapidit  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   perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

  Svinando   un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821