



ACQUISTATO IL

Ferrari TrentoDoc "Perl  Zero" 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 Perl  Zero, un TrentoDoc tra i pi  apprezzati della bella cantina che si trova alle porte di Trento, prodotto a partire da uve di Chardonnay in purezza. Vigneti, di montagna, di propriet  della famiglia Lunelli, alle pendici dei monti del Trentino. La particolarit  di questa bollicina consiste nel fatto che pur riportando in etichetta un'annata, non si tratta di uno spumante millesimato, composto cio  solo da uve provenienti da quella specifica vendemmia. Al contrario in questo caso, ogni cuve  di Ferrari Perle  Zero   frutto dell'assemblaggio di tutti i millesimi precedenti, conservati in cantina e affinati in acciaio, legno o vetro. Una volta imbottigliata, la cuve  del Perl  matura per un minimo di 6 anni su lieviti prima della sboccatura. Trentodoc unico e irresistibile, Ferrari Perl  rivela un perlage raffinato, giallo paglierino intenso, avvolto da riflessi dorati e lucenti. Al naso   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   asciutto, sapido e dinamico. Piacevolmente avvolgente, sfuma lentamente in una lunga e sapida persistenza aromatica. Un sorso preciso, profondo ed elegante.

La Vigna

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

Il Vino

Tipologia	Spumante Metodo Classico Brut DOC
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   avvolto da riflessi dorati e lucenti. L'esordio al naso   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   asciutto, sapido e dinamico, caratterizzato da una piacevole avvolgenza iniziale che sfuma lentamente in una lunga e sapida persistenza aromatica, offrendo cos  un sorso preciso, profondo ed elegante.

Dici Ferrari e pensi al Trentino, alle bollicine di qualit  e soprattutto a una delle pi  rappresentative aziende familiari del nostro paese. La storia di questa realt , del resto,   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. Obiettivo che, oggi possiamo dirlo,   stato perfettamente centrato. La sua pesante eredit  venne raccolta da Bruno Lunelli, allora titolare di una famosa enoteca di Trento. Ed   grazie al suo talento imprenditoriale che l'azienda   cresciuta velocemente fino a diventare un punto di riferimento per tutti gli appassionati di bolle del nostro paese.

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