

FERRARI PERLÉ

Trentodoc millesimato di indiscutibile pregio, ottenuto solo con uve Chardonnay provenienti da vigneti di proprietà. Dopo un lungo affinamento in bottiglia è una sintesi di eleganza, freschezza e armoniosa complessità.

denominazione	TRENTODOC
uve	Accurata selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia manuale nella prima metà di settembre.
durata della maturazione	Minimo 5 anni sui lieviti selezionati in proprie colture.
zona di produzione	Vigneti di proprietà della famiglia Lunelli alle pendici dei monti nelle zone più vocate del Trentino, a 400-700 metri ed esposti a sud-est e sud-ovest.
gradazione alcolica	12.5% vol.
formati disponibili	0,75L ; 1,5L
prima annata di produzione	1971

NOTE DI DEGUSTAZIONE

esame visivo	Giallo intenso con riflessi dorati. Il perlage è finissimo e persistente.
olfattivo	Bouquet intenso di particolare finezza, con sentori di fiori di mandorlo e mela renetta, leggermente speziato con un accenno di crosta di pane.
gustativo	Seducente ed elegante, con una sensazione vellutata molto lunga in cui si avverte una leggera nota fruttata di mela matura, piacevoli sentori di lievito e mandorla dolce e uno sfumato fondo aromatico tipico dello Chardonnay.

