



FERRARI

TRENTO 1902

FERRARI PERLÉ ZERO, CUVÉE ZERO14

Trentodoc a dosaggio zero che esprime l'essenza dello Chardonnay di montagna. È un mosaico di millesimi che porta all'estremo la raffinata arte della creazione delle cuvée: l'acciaio esalta il frutto e l'eleganza aromatica dello Chardonnay, il legno dona struttura e ricchezza gustativa, mentre il vetro conferisce l'espressività e profondità che rendono questo Trentodoc unico e irresistibile.

denominazione	TRENTODOC
uve	Chardonnay
durata della maturazione	Ogni cuvée di Ferrari Perlé Zero, che prende il nome dell'anno della messa in bottiglia, è un mosaico di millesimi precedentemente affinati in acciaio, legno o vetro. La cuvée Zero14 nasce dalle annate 2009, 2011, 2012 e 2013, imbottigliate nel 2014 e rimaste poi in affinamento sui lieviti selezionati in proprie colture.
zona di produzione	Vigneti di montagna di proprietà della famiglia Lunelli alle pendici dei monti del Trentino.
gradazione alcolica	12.5% vol.
formati disponibili	0,75L
prima annata di produzione	La prima Cuvée presentata, Zero10, è stata creata nel 2010 con vini delle vendemmie 2006, 2008 e 2009.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo	La sua veste cristallina va ad illuminare il calice di un giallo paglierino con sfumature intense.
olfattivo	Il naso è un'esplosione di freschezza che si può immediatamente cogliere in ricordi di erbe aromatiche, melissa, gesso e crema di limone. L'ossigenazione nel calice richiama sentori di ananas ed anice.
gustativo	L'ingresso in bocca esalta un'iniziale avvolgenza che lascia progressivamente spazio ad un finale asciutto, lungo, profondo e salino che ricorda il sale dell'Himalaya e la scorza dell'agrume.

