

FERRARI PERLÉ

Millesimato Blanc de Blancs 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 ed armoniosa complessità.

- uve** Accurata selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia manuale nella prima metà di settembre.
- zona di produzione** Vigneti di proprietà della Famiglia posti in alta collina nelle zone più vocate del Trentino, a 300-700 metri, esposti a Sud-Est e Sud-Ovest.
- durata della maturazione** Minimo 5 anni sui lieviti selezionati in proprie colture.
- gradazione alcolica** 12,5% vol.
- prima annata di produzione** 1971.

NOTE DI DEGUSTAZIONE



- esame visivo** Giallo paglierino con tenui riflessi dorati.
- olfattivo** Bouquet intenso, di particolare finezza, con sentori di fiori di mandorlo, di mela renetta, leggermente speziato con un accenno di crosta di pane.
- gustativo** Secco, pulito ed elegante, con una sensazione di morbidezza molto lunga in cui si avverte una leggera nota fruttata di mela matura, un piacevole sentore di lievito e mandorla dolce e uno sfumato fondo aromatico tipico dello Chardonnay.