



# FERRARI

TRENTO 1902

## FERRARI PERLÉ BIANCO RISERVA

Nasce dall'attenta selezione di partite di Chardonnay, che gli enologi della Casa ritengono più vocate al lungo affinamento. È un Trentodoc Riserva che seduce per la personalità versatile, appassiona per l'armonia e conquista per l'eleganza.

<b>denominazione</b>	TRENTODOC
<b>uve</b>	Accurata selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia manuale.
<b>durata della maturazione</b>	Almeno 7 anni sui lieviti selezionati in proprie colture.
<b>zona di produzione</b>	Vigneti della montagna posti nelle zone più vocate del Trentino.
<b>gradazione alcolica</b>	12.5% vol.
<b>formati disponibili</b>	0,75L ; 1,5L
<b>prima annata di produzione</b>	2006

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

<b>Esame visivo</b>	Il perlage, fine e persistente, danza fra riflessi dorati.
<b>olfattivo</b>	Nel bouquet di grande complessità spiccano note di cedro candito, di confettura di mela cotogna e sensazioni floreali che fanno da preludio a tratti più complessi di brezza marina e pane speziato.
<b>gustativo</b>	La freschezza e la sapidità 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.

