

## 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.

<b>denominazione</b>	TRENTODOC
<b>uve</b>	Accurata selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia manuale nella prima metà di settembre.
<b>durata della maturazione</b>	Minimo 5 anni sui lieviti selezionati in proprie colture.
<b>zona di produzione</b>	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.
<b>gradazione alcolica</b>	12.5% vol.
<b>formati disponibili</b>	0,75L ; 1,5L
<b>prima annata di produzione</b>	1971

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

<b>esame visivo</b>	Giallo intenso con riflessi dorati. Il perlage è finissimo e persistente.
<b>olfattivo</b>	Bouquet intenso di particolare finezza, con sentori di fiori di mandorlo e mela renetta, leggermente speziato con un accenno di crosta di pane.
<b>gustativo</b>	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.

