

## FERRARI PERLÉ

Millesimato Blanc de Blanc 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.

<b>uve</b>	Accurata selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia manuale a metà settembre.
<b>zona di produzione</b>	Vigneti di proprietà posti in collina nei dintorni di Trento a 300 - 700 metri esposti a Sud-Est e Sud-Ovest.
<b>durata della maturazione</b>	Circa 5 anni sui lieviti selezionati in proprie colture.
<b>gradazione alcolica</b>	12,5% vol.
<b>prima annata di produzione</b>	1971.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE



<b>esame visivo</b>	Giallo paglierino con tenui riflessi dorati.
<b>olfattivo</b>	Bouquet intenso, di particolare finezza, con sentori di fiori di mandorlo, di mela renetta, leggermente speziato con un accenno di crosta di pane.
<b>gustativo</b>	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.