



# FERRARI

TRENTO 1902

## FERRARI PERLÉ

Ein Jahrgangs-Trentodoc und unbestreitbarer Kostbarkeit, gewonnen ausschließlich aus erlesenen Chardonnay-Trauben. Nach einer langen Flaschenreife ist dieser Blanc de Blancs eine Synthese von Eleganz, Frische und harmonischer Komplexität.

<b>Herkunftsbezeichnung</b>	TRENTODOC
<b>Rebsorten</b>	Sorgfältige Selektion von ausschließlich Chardonnay-Trauben, die von Hand gelesen werden.
<b>Ausbau</b>	Durchschnittlich 54 Monate auf selektionierter Hefe aus eigener Kultivierung.
<b>Anbaugebiet</b>	Berglagen, die sich in den besten Anbaugebieten des Trentino befinden.
<b>Alkoholgehalt</b>	12.5% vol.
<b>Flaschengrößen</b>	0,75L ; 1,5L
<b>Erster erzeugter Jahrgang</b>	1971

## DEGUSTATIONSNOTIZEN

<b>Optischer Eindruck</b>	Intensives Gelb mit goldenen Reflexen. Die Perlage ist sehr fein und lang anhaltend.
<b>Bouquet</b>	Intensives und besonders feines Bouquet, mit Eindrücken von Mandelblüten und Renetten, leicht gewürzt von einem Hauch von Brotkruste.
<b>Geschmack</b>	Verführerisch und elegant, mit einem sehr langen samtigen Eindruck, in dem sich bereits eine leichte Fruchtnote von reifen Äpfeln zusammen mit angenehmen Noten von hefe und süßen Mandeln und der typische rauchige Hintergrund des Chardonnay in angenehmer Weise ankündigen.

