

FERRARI PERLÉ 2002

MAGNUM

SBOCCATURA 2023

FERRARI
TRENTO

SBOCCATURA RECENTE

SONTUOSO E INVITANTE

Poche esclusive bottiglie dedicate a collezionisti e appassionati che possono, così, sperimentare l'unicità dei Trentodoc Ferrari Trento lasciati affinare per ancora più anni rispetto alla versione originale, nel buio e nel silenzio della cantina. L'armonia dello stile Perlé si sublima nella complessità conferita dal tempo e rivive nella sboccatura recente.

ANNATA 2002

Dopo un inverno freddo e arido, la primavera e l'estate sono state particolarmente piovose. Le copiose precipitazioni accadute hanno ritardato la maturazione delle uve, richiedendo una gestione del verde molto accurata, ma fondamentale nell'ottenere la maturazione aromatica perfetta dello Chardonnay d'alta quota.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

L'oro puro, tipico dello Chardonnay d'alta quota, vibra nel calice ampio.

PROFUMO

La nocciola e l'albicocca si fondono in note autunnali di sottobosco, riempiendo il calice di una sontuosità inaspettata.

GUSTO

Il sorso è generoso, ricco, invitante.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

FORMATI DISPONIBILI

1,5L In cassetta legno

DOSAGGIO

Extra- Brut

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

UVE

Chardonnay raccolto con vendemmia rigorosamente manuale

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% VOL.

AFFINAMENTO

Un minimo di 20 anni sui lieviti

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru

VINIFICAZIONE

Acciaio

N. BOTTIGLIE PRODOTTE

388

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1971



VECCHIE ANNATE SBOCCATURA RECENTE