



ACQUISTATO IL .....

"Perlé Bianco" TrentoDoc Riserva 2016

2016

**Seduce per la personalità versatile, appassiona per l'armonia e conquista per l'eleganza.**

Il perlage, fine e persistente, danza fra riflessi dorati. Grande ricchezza aromatica, in cui le note fruttate e floreali ben si fondono con quelle tostate. Seducente, complesso e di grande persistenza, grazie al lungo affinamento sui lieviti

Fondata nel 1902 a Trento da Giulio Ferrari, è la cantina Metodo Classico leader in Italia. La famiglia Lunelli ne è alla guida dal 1952 e porta avanti il sogno Ferrari senza mai scendere a compromessi con la qualità. Il territorio trentino viene coltivato con passione e rispetto grazie a un'agricoltura sostenibile di montagna. Da sempre, Ferrari Trentodoc è simbolo dell'Arte di Vivere Italiana e accompagna i momenti più importanti del mondo istituzionale, della cultura, dello spettacolo e dello sport.



## La Vigna

**Terreno** Terreno franco-sabbioso, con presenza di scheletro prevalente

**Esposizione** Vigneti della montagna posti nelle zone più vocate del Trentino

**Allevamento** Pergola semplice trentina e guyot

**Densità imp.** Da 5500 a 6500

## Il Vino

**Tipologia** Vino spumante brut

**Provenienza** Trentino

**Uve** Chardonnay 100%

**Gradazione** 12,5% vol

**Temp. Servizio** 6°C- 8°C

**Quando Berlo** Entro 5 / 8 anni

**Abbinamento** Ottimo a tutto pasto, si sposa elegantemente con piatti di pesce e crostacei.

**Vinificazione** Metodo classico

**Sensazioni** Il perlage, fine e persistente, danza fra riflessi dorati. Al naso si presenta con 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. 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.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821