

## FERRARI PERLE'



Lo Spumante Trento *Perlé* di Ferrari nasce in vigneti situati in alta collina, nelle zone a più alta vocazione vitivinicola del Trentino.

È prodotto esclusivamente da uve Chardonnay, selezionate e raccolte a mano verso la metà di settembre. Il vino matura su lieviti selezionati per circa 5 anni.

Il *Perlé* è caratterizzato da un colore giallo paglierino con tenui riflessi dorati. Il bouquet è intenso, con sentori di fiori di mandorlo e mela Renetta, arricchiti da piacevoli note speziate e un lieve accenno di crosta di pane. Al palato risulta secco, pulito ed elegante, con una sensazione di morbidezza molto lunga, in cui si avvertono una leggera nota fruttata di mela matura, un piacevole sentore di mandorla dolce e lievito ed uno sfondo aromatico tipico dello Chardonnay.

Perfetto per accompagnare antipasti, affettati e primi piatti, è ideale in abbinamento a piatti a base di pesce, sushi, crostacei, carni bianche e formaggi freschi.



PREMI E RICONOSCIMENTI			
GAMBERO ROSSO	2007	🍷🍷🍷	
GAMBERO ROSSO	2008	🍷🍷🍷	
GAMBERO ROSSO	2009	🍷🍷🍷	
AIS	2007	🍇🍇🍇🍇🍇	
ESPRESSO	2007	🍷🍷🍷🍷	
VERONELLI	2007	★ ★ ★	
VERONELLI	2008	92/100	
WINE SPECTATOR	2006	90/100	
WINE SPECTATOR	2007	91/100	
BIBENDA	2009	🍇🍇🍇🍇🍇	

