

## Ферари Перле' Тренто DOC 2007



*Ферари Перле' Блан де Блан - реколта на неоспоримо съвършенство, достигнато единствено от грозде Шардоне от собствените лозя на фамилията Лунели. След продължителна мацерация в бутилката това пенливо вино се превръща в съвкупност от елегантност, свежест и хармонична комплексност. Първата произведена реколта е 1971.*

### Ferrari Perle' Trento DOC 2007

**Наименование:** DOC Trento

**Сорт:** 100% Шардоне

**Произход:** Тренто, Италия. Хълмовете около Тренто, собственост на фамилията Лунели са разположени югоизточно и югозападно на 300 до 700м. надморска височина.

**Винопроизводство:** Прецизна селекция от Шардоне, брано ръчно в средата на Септември. Произведено по класически метод, виното е отлежало около 5 години върху селектирани дрожди от собствените култури на Ферари.

**Характеристики:** Изключителна реколта, характеризираща стила на Ферари. Очарователни балончета и блестящ златисто жълт цвят. Носът е комплексен, вълнуващ плодов букет с аромат на бергамот, лимон, ябълка, бял пъпеш, крем карамел, препечен тон и солени нотки. В устата е копринено, с деликатни балончета, цитрусова свежест и продължителен, настойчив финал.

**Предложения за сервиране:** Идеално за аперитив или в комбинация със суши, японска кухня и морски храни. Оптималната температура на сервиране е 8-10°С.