



Trento DOC

Spumante Perlé Brut 2018 Ferrari

CHF 39.00

 75cl
 12.5%
 Chardonnay
AN 70837518

Vinifikation

Nach langer Flaschenreife ist er eine Synthese von Eleganz, Frische und harmonischer Komplexität. Er reift ca. 5 Jahre auf Reinzuchtheften eigener Kulturen.

Degustationsnotiz Nase

Feine intensive Nase nach reifen Äpfeln, Mango etwas Papaya. Dazu Aromen von Mandelblüten und feine Brioche-Anklänge.

Degustationsnotiz Gaumen

Trocken und elegant, dabei weich und voll mit dem typischen Chardonnay-Finale.

Passt zu

Grissini mit Rohschinken, Focaccia, Süsswasserfische.

Trinkreife

Jahrgang + 8 Jahre

Produzent

Die Cantine Ferrari - nicht zu verwechseln mit dem gleichnamigen Sportwagen-Hersteller aus Modena - steht bereits seit über einem Jahrhundert für edle Schaumweine. Genauer gesagt beweist das von Giulio Ferrari in Trento gegründete Unternehmen schon seit 1902, dass gute Schaumweine nicht zwangsläufig aus der Champagne kommen müssen. Die Brut Schaumweine werden nach der "Metodo Classico" hergestellt und reifen mehrere Jahre lang auf ausgewählten Hefen. Die ausserordentliche Qualität der Ferrari Schaumweine ist unbestritten und durch zahlreiche Auszeichnungen bestätigt.