



Codice Articolo

34128

FERRARI PERLE' AST 12° 75x6

Unità di vendita al Cliente

Tipo imballo

Cartone

Contenuto imballo

75clx6

Codice EAN imballo / bottiglia

8007355000015 / No

Peso lordo imballo (kg)

10,2

Unità logistica - cm 80x120

Nr. imballi/strato

10

Nr. strati/pallet

7

Nr. imballi/pallet

70

Altezza pallet completo di prodotto (cm)

Altre note

Grado alcolico: 12

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.