



<b>Codice Articolo</b>	<b>34217</b>
<b>FERRARI PERLE' NUDO 75X6</b>	
<b>Unità di vendita al Cliente</b>	
Tipo imballo	Cartone
Contenuto imballo	<b>75clx6</b>
Codice EAN imballo	
Peso lordo imballo (kg)	<b>10,2</b>
<b>Unità logistica - cm 80x120</b>	
Nr. imballi/strato	
Nr. strati/pallet	
Nr. imballi/pallet	
Altezza pallet completo di prodotto (cm)	
<b>Altre note</b>	
<b>Grado alcolico: 12</b>	

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.