

ITINERARI · RICETTE · ECCELLENZE



A cura di Fabiano Guatteri



Ferrari, la nota casa spumantistica trentina, ha presentato una nuova referenza, Perlé Zero Trento Doc, uno spumante prodotto unicamente con uve chardonnay, che si differenzia dal resto della produzione aziendale in quanto comprende vini di più annate. Questi sono affinati in recipienti diversi, ossia in botti di legno che conferiscono struttura e ricchezza gustativa, in recipienti di acciaio, materiale che valorizza l'eleganza aromatica dello Chardonnay, e infine in vetro, ovvero in bottiglia, dove avviene la presa di spuma e il vino assume maggiore armonia. La permanenza in bottiglia è di sei anni, poi ha luogo la sboccatura senza aggiunta di zuccheri, cioè a dosaggio zero. Dopo un ulteriore periodo di affinamento il vino è commercializzato.

Perlé Zero è prodotto unendo tre diverse annate: 2006, 2008 e 2009, ed è stato imbottigliato nel 2010. Alla degustazione possiede colore paglierino con riflessi dorati, vivacizzato dalla presenza di minuscole bollicine. Il profumo è netto e si riconoscono tenui sentori di fiori bianchi fruttati di agrume e di frutta tropicale, quindi note speziate e di erbe aromatiche. In bocca è secco, pieno, avvolgente dotato di sapidità e persistenza.

www.ferraritrento.it

## **ASTI SPUMANTE SECCO**

Con uve moscato bianco

IL CONSORZIO per la tutela dell'Asti ha presentato il nuovo Asti Docg secco, prodotto con uve moscato bianco. Sono 16 le cantine che attualmente lo producono. Spumante da aperitivo, adatto ad accompagnare l'intero pasto, ha profumi floreali e fruttati e moderata gradazione alcolica. www.astidocg.it



