

FERRARI PERLÉ 2007

FERRARI
TRENTO

L'icona dello stile Ferrari Trento, una sintesi di armoniosa complessità. Dal 1971, primo anno di produzione, ha ripetuto anno dopo anno il suo straordinario successo, grazie alla sua estrema piacevolezza e versatilità negli abbinamenti. Questo vino deve il suo nome alla creatività di Giulio Ferrari che, nei primi anni del '900, prese ispirazione dal tedesco «Perlend Wine» per definire la prestigiosa selezione di «vino con le bollicine». Il richiamo immediato alla perla, inoltre, rappresenta un riferimento all'eleganza, metafora che identifica perfettamente questo Trentodoc.

ANNATA 2007

L'autunno e l'inverno hanno presentato temperature molto miti e pochissime precipitazioni, praticamente assenti quelle nevose. Le temperature costantemente sopra la media del periodo anche in primavera hanno determinato un risveglio precoce della vegetazione con un anticipo sul germogliamento di circa 15 giorni.

A fine maggio è iniziato un periodo più fresco e piovoso che si è protratto fino all'estate, senza però rendere necessari particolari interventi di diradamento, poiché i vigneti presentavano un ottimo equilibrio vegeto-produttivo. I grappoli piuttosto spargoli hanno favorito il mantenimento della sanità.

Il risveglio precoce della vegetazione si è tradotto in un significativo anticipo della vendemmia. Il decorso climatico del mese di agosto, caratterizzato da temperature inferiori alla media e da qualche episodio temporalesco, ha contribuito a mantenere buoni livelli di acidità nelle uve ed una evoluzione aromatica assai interessante.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Il millesimato più espressivo dello stile Ferrari è all'altezza della sua meritata fama. Lo si comprende già dal fascinoso colore, giallo-oro brillante, delle bollicine.

PROFUMO

Al naso colpisce per il bouquet denso ed eccitante, ricamato da aromi che ricordano il bergamotto, il limone, la mela, il melone bianco, la crema pasticcera, cenni salmastri e pain grillé.

GUSTO

In bocca è cremoso e appagante in tutti i sensi: bollicine delicate segnate da una ottima sapidità con seguito di agrumata freschezza. La persistenza è nitida e duratura.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

DOSAGGIO

Brut

FORMATI DISPONIBILI

0,75L; 1,5L

UVE

Chardonnay raccolto con vendemmia rigorosamente manuale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

AFFINAMENTO

Un minimo di 48 mesi sui lieviti

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano

VINIFICAZIONE

Acciaio

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1971



LINEA PERLÉ