



FERRARI PERLÉ ROSÉ

Millesimato Rosé ottenuto da un uvaggio di Pinot Nero (80%) vinificato in rosato e di Chardonnay (20%) provenienti dai vigneti di proprietà della famiglia Lunelli alle pendici dei monti del Trentino. Dopo un lungo affinamento in bottiglia è caratterizzato da un colore rosa antico delicato, un bouquet intenso con note dominanti di piccoli frutti e da un gusto elegante e vellutato.

Annata 2006

L'annata 2006 è stata straordinaria per le uve del Trentodoc. Il prolungarsi del freddo invernale ha posticipato di circa due settimane la ripresa vegetativa ma, un clima eccezionalmente caldo e secco tra la fine della primavera e l'inizio dell'estate, ha permesso di recuperare parte del ritardo di inizio anno. In agosto, piogge abbondanti hanno ripristinato le riserve idriche e, contemporaneamente, hanno determinato un clima più fresco. L'annata ha portato dunque uve Pinot Nero e Chardonnay particolarmente sane ed equilibrate. La vendemmia è iniziata a fine agosto per lo Chardonnay e il 6 settembre per il Pinot Nero ed è stata caratterizzata da un favorevole andamento meteorologico che ha preservato l'ottima qualità dell'uva.

Note di degustazione

L'annata 2006 ci propone un Ferrari Perlé Rosé estremamente complesso ed elegante, particolarmente adatto ad accompagnare piatti importanti e grandi prodotti della tradizione gastronomica italiana. Si presenta di colore rosa antico tendente al ramato.

Al naso è pieno ed intenso: i profumi di piccoli frutti rossi e agrumi ben si fondono con una notevole freschezza.

L'assaggio, di grande eleganza, ripropone una mineralità raffinata, accompagnata dalla cremosità di un perlage morbido e fitto. La tipica impronta del Pinot Nero, dai ritorni dolci e fruttati è ben bilanciata da un'acidità che dona slancio alla chiusura, lasciando la bocca pulita. Un Rosé molto seducente che invita continuamente a tornare nel calice.

Premi e riconoscimenti

3 stelle – Guida I Vini di Veronelli 2011