

## 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 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.

### Vendemmia 2007

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

All'esame visivo spicca il colore, fra il corallo e il rosa antico, animato da un perlage fitto e continuo.

Al naso è caratterizzato da un bouquet fruttato, ampio ed elegante. Fra le note più significative quelle di fragoline di bosco, lampone, pompelmo rosa, mandarino e fiori d'arancia.

In bocca, l'agrumata freschezza ben si fonde con la ricca morbidezza. Fruttato al gusto (amarena), sapido, austero e seducente, è arricchito da una delicata percezione tannica che regala una piacevole nota di mandorla.

### Premi e riconoscimenti

3 stelle – Guida I Vini di Veronelli 2013