

## FERRARI PERLÉ ROSÉ RISERVA 2010

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 2010

L'annata 2010 è stata caratterizzata da una piovosità sopra la media, ma con un andamento regolare dal punto di vista termico.

L'estate è iniziata con buone precipitazioni per continuare poi con un luglio caldo e secco. Piogge abbondanti sono cadute in agosto e soprattutto in autunno inoltrato, regalando una tregua di tempo stabile e ventilato nella prima metà di settembre, che è risultata provvidenziale per le basi spumante, vendemmiate prima della ripresa delle piogge. Le uve sono giunte a maturazione con un'ottima acidità e complessità aromatica.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Una veste luminosa con tonalità tra il rosa salmone e l'oro antico fa da preludio ad un'intensa e coinvolgente complessità olfattiva nella quale si riconoscono note di ribes rosso, cipria, caramello e scorza d'arancio candita. L'ingresso al palato è equilibrato, connotato da una decisa lunghezza gustativa e accompagnato da elegante personalità. Il corpo, caratterizzato da una struttura piena ed avvolgente, in chiusura di palato sottolinea sensazioni che ricordano la panificazione accompagnate da una piacevole sapidità e da una lunga e persistente aromaticità.