



FERRARI PERLÉ 2005, TRENTODOC

Millesimato Blanc de Blancs ottenuto da una selezione di uve Chardonnay provenienti da vigneti di montagna posti nelle zone del Trentino maggiormente vocate alla produzione di Trentodoc. Il Ferrari Perlé è l'icona dello stile Ferrari, una sintesi di eleganza, freschezza e 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.

Annata 2005

La stagione vegetativa è cominciata con circa una settimana di ritardo rispetto alla norma. L'annata è poi proseguita con temperature elevate fino alla metà di agosto, quando abbondanti precipitazioni le hanno riportate sui valori delle medie stagionali determinando pronunciate escursioni termiche, ottime per una corretta maturazione delle uve. La vendemmia delle uve base spumante è iniziata il 24 agosto ed è terminata il 23 settembre. La quantità dell'uva prodotta è stata del circa 10 % inferiore rispetto ai valori medi. La qualità si è rivelata molto buona; in particolare le elevate escursioni termiche sopracitate hanno garantito il corretto equilibrio tra acidità e zuccheri e un'ottima carica aromatica.

Note di degustazione

Alla vista è caratterizzato da un giallo intenso con riflessi dorati nel quale spicca un perlage da manuale. Al naso è prorompente, con spiccate note di frutta tropicale ed agrumi, ben bilanciate da quelle minerali, in perfetta armonia con l'impianto gustativo. In bocca sprigiona aromi agrumati, arricchiti da una vena minerale e da una sapidità che conferisce lunghezza straordinaria. Cremoso e lungo, chiama irresistibilmente un nuovo assaggio.