



FERRARI PERLÉ

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 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

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. 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 pasticceria, cenni salmastri e pain grillé. 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.