



## FERRARI PERLÉ 2008 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 2008

Il 2008 è stato un anno caratterizzato da temperature e piovosità di sopra delle medie di stagione. Le precipitazioni sono state particolarmente intense nel periodo primaverile e all'inizio dell'estate, rendendo impegnativa la campagna fitosanitaria. In agosto il tempo stabile e soleggiato ha consentito una buona maturazione delle uve, unita a un profilo aromatico molto interessante. La vendemmia delle uve base spumante Perlé è cominciata il 3 di settembre con circa una settimana di ritardo rispetto ai valori medi.

### Note di degustazione

Colore giallo paglierino con riflessi dorati

Al naso si contraddistingue per avvolgenti note di agrumi, nocciole e mela, cui è sottesa un'elegante nota di crosta di pane. Il tutto accompagnato da una lieve speziatura.

In bocca si conferma equilibrato ed intenso con una piacevole sapidità che ne definisce lo stile unico e riconoscibile.

La persistenza si materializza in affascinanti note che ricordano la mandorla ed il bergamotto, centrando un'armonia che conquista.