



## FERRARI PERLÉ 2008 TRENTODOC

Ein Jahrgangs Blanc de Blancs, der aus einer Selektion der Chardonnay-Trauben aus den Berglagen in der Zone des Trentino gewonnen wird, die die besten Voraussetzungen für die Erzeugung des Trentodoc bieten. Der Ferrari Perlé ist die Ikone des Ferrari-Stils, eine Synthese von Eleganz, Frische und harmonischer Komplexität. Seit 1971, dem ersten Jahr der Produktion, wiederholt er, dank seiner extremen Gefälligkeit und vielseitigen Kombinierbarkeit, Jahr für Jahr seinen außergewöhnlichen Erfolg.

### Jahrgang 2008

2008 war ein Jahr, das von Temperaturen und Regenmengen gekennzeichnet war, die jeweils über dem jahreszeitlichen Durchschnitt lagen. Im Frühjahr und Anfang Sommer waren die Niederschläge besonders intensiv und machten Pflanzenschutzmaßnahmen erforderlich. Im August trug stabiles und sonniges Wetter zu einer guten Reife der Trauben in Verbindung mit einem sehr interessanten aromatischen Profil bei.

### Degustationsnotizen

Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen.

Im Bouquet zeichnet er sich durch verführerische Noten von Zitrusfrüchten, Haselnüssen und Äpfeln aus, zu denen sich eine elegante Note von Brotkruste gesellt. Begleitet wird das Ganze von einer zarten Gewürznote.

Im Mund bestätigen sich seine Ausgewogenheit und Intensität mit einer gewinnenden Delikatesse, was seinen einzigartigen und wiedererkennbaren Stil ausmacht.

Die Beständigkeit zeigt sich in faszinierenden Noten, die an Mandeln und Bergamotte erinnern, und sich zu überwältigender Harmonie verbinden.