

FERRARI PERLÉ 2009

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 2009

L'inverno è stato particolarmente rigido e caratterizzato da abbondanti precipitazioni. Il ritardo con cui è partita la stagione vegetativa è stato però subito recuperato grazie ad una primavera molto calda che ha riportato nei valori medi lo sviluppo delle vigne già durante la fioritura e l'allegagione. Le buone escursioni termiche durante l'estate, con temperature anche al di sopra delle medie stagionali, hanno condotto a una vendemmia di uve perfettamente sane e ricche dal punto di vista aromatico.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore giallo con riflessi dorati, si caratterizza per un perlage fine e persistente, setoso come una carezza.

Il profumo è intenso e complesso: a sentori di fiori bianchi si accompagnano ricordi di frutta a polpa gialla e "croccanti" note agrumate, decise ed evocative.

In bocca è un fluire di sensazioni intense e coinvolgenti, dove la mela, il tostato e gli agrumi si fondono sul palato in un cremoso e persistente abbraccio, accompagnati da piacevoli ricordi di nocciola e mandorla dolce.

PREMI E RICONOSCIMENTI

Vino d'eccellenza – Guida L'Espresso I Vini d'Italia 2016 *"...una delle migliori versioni di Perlé "classico" mai uscite dalla cantina. Anzi, forse la migliore in assoluto."*

5 sfere – Guida Cucina & Vini Sparkle 2016