



## FERRARI PERLÉ 2010, 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 2010

L'annata 2010 è stata caratterizzata da una piovosità sopra la media, ma con un andamento regolare dal punto di vista termico. L'estate è iniziata con buone precipitazioni per continuare poi con un luglio caldo e secco. Piogge abbondanti sono cadute in agosto, regalando una tregua di tempo stabile e ventilato nella prima metà di settembre che è risultata provvidenziale per le basi spumante, vendemmiate prima della ripresa delle piogge. Le uve sono giunte a maturazione con un'ottima acidità e complessità aromatica.

### Note di degustazione

Il colore giallo paglierino è attraversato nel bicchiere da luminose tonalità dorate che evidenziano un perlage di raffinata fattura. Di carattere e intenso, l'olfatto richiama ricordi di mela renetta e agrumi, di fiori di mandorlo e accenni marini che introducono a note più complesse di delicate tostature e di permanenza sui lieviti. Fine ed elegante, l'ingresso in bocca si contraddistingue per l'interazione tra sapidità, freschezza e calibrata struttura che insieme vanno a disegnare un sorso armonico ed estremamente appagante. Il finale nitido e coerente allunga la chiusura di bocca che riporta a ricordi agrumati e tostati.