



FERRARI PERLÉ 2010, TRENTODOC

Ein Jahrgangs Blanc de Blancs, der aus einer Selektion von Chardonnay-Trauben aus den Berglagen in den Regionen des Trentino gewonnen wird, die sich für die Erzeugung des Trentodoc am besten eignen. Der Ferrari Perlé ist die Ikone des Ferrari-Stils, die Verbindung von Eleganz, Frische und harmonischer Komplexität. Seit 1971, dem ersten Jahr der Produktion, konnte er Jahr für Jahr seinen außergewöhnlichen Erfolg wiederholen – dank seiner extremen Gefälligkeit und vielseitigen Kombinationsmöglichkeiten.

Jahrgang 2010

Der Jahrgang 2010 zeichnete sich durch überdurchschnittliche Regenmengen aus, jedoch mit einer normalen Entwicklung, was den Temperaturverlauf betrifft.

Der Sommer begann niederschlagsreich, um dann in einen heißen und trockenen Juli überzugehen. Im August fiel reichhaltiger Regen und die erste Septemberhälfte brachte mit stabilem und windigem Wetter eine sehr willkommene Atempause für die Basisweine des Spumante, die geerntet wurden, bevor es wieder zu regnen begann. Die Trauben erreichten die Vollreife mit hervorragender Säure und aromatischer Komplexität.

Degustationsnotizen

Die strohgelbe Farbe ist im Glas durchzogen von leuchtend goldenen Tönen, welche die feine Perlage noch betonen. Das Bouquet ist von intensivem Charakter und erinnert an Renetten und Zitrusfrüchte, Mandelblüten und Anklänge an eine Meeresbrise, die den Auftakt bilden für komplexere Noten von delikaten Röstaromen und vom Hefelager. Fein und elegant zeichnet er sich im geschlossenen Mund durch die Interaktion zwischen Schmackhaftigkeit, Frische und fein abgestimmter Struktur aus, die zusammen einen harmonischen und extrem befriedigenden Eindruck entstehen lassen. Das klare und stimmige Finale verlängert sich im Mund und wiederholt die Erinnerung an Zitrusfrüchte und Röstaromen.