



FERRARI PERLÉ 2011 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 eine Ikone des Ferrari-Stils, eine Synthese von Eleganz, Frische und harmonischer Komplexität. Seit 1971, dem ersten Jahr der Produktion, konnte er dank seiner extremen Gefälligkeit und vielseitigen Kombinierbarkeit in jedem Jahr seinen außergewöhnlichen Erfolg wiederholen.

Jahrgang 2011

Die recht milde und regnerische Wintersaison sorgte für einen im Vergleich zum Vorjahr um ca. 12 – 15 Tag früheren Rebaustrieb. Das Frühjahr war von schönem Wetter gekennzeichnet, während der Juli recht regnerisch und kühl daherkam. Am 16. August begann die Lese mit den am weitesten entwickelten Partien und endete am 12. September mit jenen aus den am höchsten gelegenen Zonen.

Der Jahrgang 2011 war quantitativ bescheiden, die Trauben waren jedoch von perfekter Gesundheit und genau das richtige Verhältnis von Zucker und Säure trug dazu bei, hervorragende Basisweine für den Spumante zu gewinnen.

Degustationsnotizen

Er trägt ein intensiv leuchtendes Goldkleid, das noch kostbarer wird durch eine Perlage von raffinierter Präsenz, die sich im Glas mit feinsten Bläschen entwickelt. Die Analyse des Bouquets betont eine Aromenintensität, die an Renetten, Mandarine und gelbe Blüten erinnert, die mit zunehmender Sauerstoffzufuhr für Eindrücke von delikater Brotrinde und gerösteten Haselnüssen Platz machen. Der erste Schluck ist präzise und raffiniert, charakterisiert von einem ausgewogenen und eleganten Gewebe, perfekt balancierter Säure und einem Abgang, der an Noten von reifen Äpfeln denken lässt, in Verbindung mit einer stolzen mineralischen Spur.