



FERRARI PERLÉ 2012 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 2012

Il 2012 è stata un'annata complessa, caratterizzata dall'alternanza di temperature significativamente al di sopra o al di sotto della media. Dopo un inizio incerto dovuto all'elevata piovosità nel mese di aprile, il decorso della stagione è stato stabile con un agosto contraddistinto da temperature molto elevate. La vendemmia nei vigneti di Chardonnay dedicati al Ferrari Perlé è iniziata a fine agosto, in linea con gli ultimi anni. L'uva si è presentata ad un perfetto grado di maturazione con una qualità estremamente interessante. Quantitativamente la produzione è risultata inferiore alla media a causa del minor peso dei grappoli.

Note di degustazione

La sua veste luminosa e dorata spicca da subito nel bicchiere, esaltando un perlage raffinato, caratterizzato da bollicine molto fitte e regolari. L'impatto olfattivo è ricco e complesso. Si presenta da subito con note di frutta matura, ricordi di fiori gialli di campo e tenui tratti mielati. Successivamente, si possono percepire anche sentori di pane croccante e delle lievi tostature che rievocano la polvere di caffè.

Il palato è rotondo ed avvolgente ma equilibrato, sostenuto da un'acidità calibrata che slancia il sorso rendendolo elegante. Persistente e lunga la chiusura di bocca che sottolinea la grande coerenza con gli aromi percepiti al palato.