



FERRARI PERLÉ BIANCO 2006, TRENTO DOC

Nasce dall'attenta selezione delle partite di Chardonnay che gli enologi della Casa ritengono più vocate al lungo affinamento; tutte le uve vengono vendemmiate manualmente.

È un Trentodoc Riserva che seduce per la personalità versatile, appassiona per l'armonia e conquista per l'eleganza. Oltre otto anni sui lieviti gli conferiscono una raffinata morbidezza che si intreccia magistralmente con le note di sapidità e freschezza.

Annata 2006

L'annata 2006 è stata straordinaria per le uve del Trentodoc. Il prolungarsi del freddo invernale ha posticipato di circa due settimane la ripresa vegetativa ma, un clima eccezionalmente caldo e secco tra la fine della primavera e l'inizio dell'estate, ha permesso di recuperare parte del ritardo di inizio anno. In agosto, piogge abbondanti hanno ripristinato le riserve idriche e, contemporaneamente, hanno determinato un clima più fresco. Lo Chardonnay coltivato nei vigneti di proprietà ha raggiunto una notevole ricchezza aromatica e un ottimo livello di sanità, preservati dal favorevole andamento meteorologico nella fase di vendemmia che è iniziata il 24 agosto. Questa annata eccellente ha donato al millesimato più rappresentativo dello stile Ferrari una particolare mineralità e una straordinaria espressività e finezza.

Note di degustazione

Il suo colore giallo paglierino dalle vive tonalità introduce ad un naso ricco e stuzzicante nel quale spiccano ricordi di cedro candito, di confettura di mela cotogna e sensazioni di brezza marina che fanno da preludio a tratti più complessi di polvere di caffè e di pane speziato. Al palato l'interazione tra la freschezza e la sapidità si fondono in perfetta armonia con una raffinata morbidezza che riporta alla lunga sosta sui lieviti. Ottima la persistenza gustativa finale che regala ricordi di albicocca disidratata e pepe bianco.