



FERRARI PERLÉ BIANCO 2007, 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 2007

L'inverno eccezionalmente caldo è risultato in un marcato anticipo di germogliamento e fioritura. L'inizio estate più instabile non ha compromesso la sanità dell'uva. Il 6 di agosto si è iniziata la vendemmia, un anticipo record dovuto non ad accelerazioni di maturazione ma al risveglio precoce della vegetazione. La raccolta si è conclusa nella prima metà di settembre, offrendo un'uva con buoni livelli di acidità e buona evoluzione aromatica.

Note di degustazione

Si presenta nel bicchiere con un luminoso giallo paglierino attraversato da lampi dorati che mettono in luce una bollicina rifinita e persistente, di pregiata fattura. L'esordio dei profumi sottolinea la lunga permanenza sui lieviti con note di pane grigliato, toni mielati e ricordi di confetto che vanno via via ad aprirsi in aromi di papaya, buccia di pompelmo, pepe bianco e frutta candita. L'ingresso al palato è ricco e sottolinea un'interazione perfetta tra la struttura, la freschezza ed una decisa sapidità finale. La chiusura del sorso è lunga, raffinata con ricordi di roccia bagnata e sensazioni marine.