



FERRARI PERLÉ BIANCO 2007, TRENTO DOC

Er entsteht aus der sorgfältigen Selektion derjenigen Partien des Chardonnay, die die Önologen des Hauses für am besten geeignet für die lange Lagerung halten; alle Trauben werden von Hand gelesen. Ein Trentodoc Riserva, der durch seine vielseitige Persönlichkeit verführt, durch seine Harmonie begeistert und mit seiner Eleganz erobert. Mehr als acht Jahre auf der Hefe verleihen ihm eine raffinierte Weichheit, die sich meisterlich mit den schmackhaften und frischen Noten verbindet.

Jahrgang 2007

Der außergewöhnlich warme Winter führte zu deutlich verfrühtem Rebaustrieb und Blüte. Der eher instabile Sommer konnte der Gesundheit der Trauben nichts anhaben. Am 6. August wurde mit der Ernte begonnen – ein Rekord, was den frühen Erntebeginn betrifft, der nicht der beschleunigten Reife geschuldet war sondern dem verfrühten Vegetationsbeginn. Die Lese war in der ersten Septemberhälfte abgeschlossen und erbrachte Trauben mit einem guten Säureniveau und schöner Aromen-Entwicklung.

Degustationsnotizen

Im Glas präsentiert er sich mit einem leuchtenden Strohgelb, das von goldenen Strahlen durchzogen ist, die eine feine und beständige Perlage erlesenster Art aufleuchten lassen. Der Auftakt der Düfte verweist auf das lange Hefelager mit Noten von geröstetem Brot, Honigtönen und Ahnungen von Konfekt, die nach und nach in Aromen von Papaya, Grapefruitschale, weißem Pfeffer und kandierten Früchten übergehen. Im Mund ist er zunächst üppig und betont eine perfekte Interaktion zwischen Struktur, Frische und einer deutlichen Schmackhaftigkeit zum Schluss. Der Abgang ist lang, raffiniert und erinnert an nasse Felsen und maritime Eindrücke.