



FERRARI PERLÉ BIANCO 2008, TRENTO DOC

Nasce dall'attenta selezione delle partite di Chardonnay che gli enologi della Casa ritengono più vocate al lungo affinamento. 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 2008

L'annata è stata caratterizzata da temperature inferiori alle medie di stagione. La primavera piovosa ha reso impegnativa la campagna fitosanitaria. Nella seconda parte dell'estate il tempo stabile e soleggiato ha consentito una buona maturazione delle uve. L'estate fresca ha consentito alle uve base spumante di preservare una ottima acidità e sviluppare un profilo aromatico molto interessante.

Note di degustazione

Si presenta nel bicchiere con una veste luminosa impreziosita da fini bollicine e da decisi riflessi dorati. Il naso è complesso; ricordi di ananas maturo e crema di limone si alternano a note di panificazione e di frutti canditi. Sentori di delicata tostatura emergono successivamente nel bicchiere. L'ingresso in bocca, caratterizzato da una perfetta alternanza tra la componente acida e quella morbida, disegna un sorso appagante, equilibrato ed estremamente lungo nella sua chiusura finale, nella quale emergono ricordi marini.