



FERRARI PERLÉ ROSÉ 2008

Millesimato Rosé ottenuto da un uvaggio di Pinot Nero (80%) vinificato in rosato e di Chardonnay (20%) provenienti dai vigneti di proprietà della famiglia Lunelli alle pendici dei monti del Trentino. Dopo un lungo affinamento in bottiglia è caratterizzato da un colore rosa antico delicato, un bouquet intenso con note dominanti di piccoli frutti e da un gusto elegante e vellutato.

Annata 2008

La stagione è stata caratterizzata da temperature fresche, al di sotto delle medie di stagione. La primavera è stata particolarmente piovosa ed ha reso molto impegnativa la campagna fitosanitaria. L'estate fresca ha consentito alle uve base spumante di preservare una buona acidità e sviluppare un profilo aromatico interessante. In agosto il tempo stabile e soleggiato ha favorito una buona maturazione delle uve.

Vendemmia 2008

La vendemmia del Pinot Nero per questo millesimato è cominciata il 4 settembre, con circa una settimana di ritardo rispetto alla media. L'annata 2008 per il Pinot Nero non è stata priva di complicazioni, ma l'attenta gestione delle uve nei vigneti di proprietà della famiglia ha permesso di ottenere uve di qualità, per un Perlé Rosé degno del suo blasone.

Note di degustazione

Affascinante all'esame visivo, spicca per il rosa antico con riflessi di rame vivo. Al naso questo 2008 si caratterizza per una gamma di profumi di notevole complessità. Frutti rossi, lamponi, ribes, pesca, mandorla tostata si accompagnano ad una mineralità soffusa in un crescendo di eleganza. Si conferma in bocca la sensualità olfattiva: il palato immediatamente ampio è tutto un vibrare di sensazioni carezzevoli e sapide. Il finale è freschissimo. Un Trentodoc di grande personalità e di irresistibile bevuta.