



FERRARI PERLÉ ROSÉ RISERVA 2006 TRENTODOC

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 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. L'annata ha portato dunque uve Pinot Nero e Chardonnay particolarmente sane ed equilibrate. La vendemmia è iniziata a fine agosto per lo Chardonnay e il 6 settembre per il Pinot Nero ed è stata caratterizzata da un favorevole andamento meteorologico che ha preservato l'ottima qualità dell'uva.

Note di degustazione

Affascinante all'esame visivo, spicca per il rosa antico con riflessi di rame vivo. Al naso 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.