

FERRARI PERLÉ ROSÉ RISERVA 2010

Ein Jahrgangs-Rosé, der aus einem Rebsatz aus rosé gekeltertem Pinot Nero (80%) und Chardonnay (20%) gewonnen wird, die aus den eigenen Weinbergen der Familie Lunelli an den Hängen der Trentiner Berge stammen. Nach einem langen Flaschenlager zeichnet er sich aus durch eine zart altrosa Farbe, ein intensives Bouquet mit dominierenden Noten kleiner Früchte sowie einen eleganten und samtigen Geschmack.

Jahrgang 2010

Der Jahrgang 2010 zeichnete sich durch überdurchschnittliche Regenmengen aus, jedoch mit einer normalen Entwicklung, was den Temperaturverlauf betrifft.

Der Sommer begann niederschlagsreich, um dann in einen heißen und trockenen Juli überzugehen. Im August fiel reichhaltiger Regen und die erste Septemberhälfte brachte mit stabilem und windigem Wetter eine sehr willkommene Atempause für die Basisweine des Spumante, die geerntet wurden, bevor es wieder zu regnen begann. Die Trauben erreichten die Vollreife mit hervorragender Säure und aromatischer Komplexität.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Sein leuchtendes Gewand in Tönen zwischen Lachsrosa und sattem Gold macht den Auftakt für ein intensives und betörend komplexes Bouquet, in dem sich Noten roter Johannisbeeren, Puder, Karamell und kandierter Orangenschale ausmachen lassen. Im Mund ist er ausgewogen, von deutlicher Länge gekennzeichnet und mit einer eleganten Persönlichkeit ausgestattet. Sein Körper ist charakterisiert von einer vollen und umschmeichelnden Struktur und betont zum Abschluss Eindrücke, die ans Brotbacken erinnern – begleitet von angenehm appetitlicher und lang anhaltender Aromenintensität.