



FERRARI PERLÉ 2017 TRENTODOC

Millesimato Blanc de Blancs ottenuto da una selezione di uve Chardonnay provenienti da vigneti di montagna posti nelle zone del Trentino maggiormente vocate alla produzione di Trentodoc. Il Ferrari Perlé è l'icona dello stile Ferrari Trento, una sintesi di eleganza, freschezza e armoniosa complessità. Dal 1971, primo anno di produzione, ha confermato, vendemmia dopo vendemmia, il suo straordinario successo, grazie anche a un'innata piacevolezza negli abbinamenti.

Annata 2017

Il 2017 sarà sicuramente ricordato per il susseguirsi di eventi climatici particolarmente intensi e ripetuti che hanno interessato la maggior parte del territorio provinciale.

L'inverno è stato mite, mentre, in primavera, diverse zone del Trentino sono state colpite duramente da una gelata e temperature rigide.

Il solstizio estivo, come da consuetudine, ha dato inizio al periodo dei temporali intensi e delle grandinate. La vendemmia è iniziata il 14 agosto, con dieci giorni di anticipo rispetto alla media ed è terminata il 14 settembre, con una resa qualitativa delle uve molto buona.

Note di degustazione

Il suo tratto dorato ricorda i colori più intensi del paglierino. Caratterizzato da un perlage fine e persistente, si apre al naso con ricordi di freschezza agrumata, di ananas e pompelmo, di pesca e di mela renetta, di pan di Spagna e di delicate note mielate. A calice fermo, lascia anche trasparire tocchi di fiori gialli e di spezie. L'ingresso al palato è fresco, di tensione e ricchezza. La sua avvolgenza è sostenuta da una buona freschezza, la grana delle bollicine è fine e preziosa. Chiude lungo e con un accenno di frutta estiva nel finale.