



FERRARI PERLÉ BIANCO RISERVA 2013 TRENTODOC

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. Almeno sette anni sui lieviti gli conferiscono una raffinata morbidezza che si intreccia magistralmente con le note di sapidità e freschezza.

Annata 2013

A un inizio di primavera nella norma, segue un periodo di una piovosità eccezionale che ha messo a dura prova la professionalità dei viticoltori. L'arrivo dell'estate ha stabilizzato le condizioni meteorologiche, e il sole ha riportato serenità e ottimismo nei vigneti. Il germogliamento delle viti, così come la fioritura, è avvenuto in ritardo ma è stato omogeneo e regolare. La maturazione delle uve nel mese di agosto è stata lenta, confermando una vendemmia piuttosto tardiva, buona sanità ed una qualità ottima.

Note di degustazione

Spicca nel calice per una veste dorata intensa e luminosa con un perlage minuto, persistente e continuo. All'esame olfattivo il vino si offre decisamente ampio e variegato, emergono note di pesca, ananas maturo, mango e pasticceria da forno. La sosta nel calice favorisce lo sviluppo di aromi terziari più complessi che ricordano il salgemma, la creme brulée ed una nota delicatamente fumè. L'ingresso in bocca sottolinea un sorso denso, equilibrato e molto corrispondente con quanto annunciato all'esame dei suoi profumi. Il finale è lungo, completo e complesso e va a richiamare tutta la ricchezza che inizialmente si poteva percepire ed auspicare.