



FERRARI PERLÉ BIANCO RISERVA 2014 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 2014

Il 2014 è stata un'annata impegnativa con un andamento meteorologico anomalo, e verrà ricordata come un'annata difficile in cui emergono evidenti i fattori positivi della quota dei vigneti che ha permesso di allungare la vendemmia, di raggiungere un migliore equilibrio vegetativo e avere quindi maggiore resistenza alle malattie e di poter condurre una difesa fitosanitaria a basso impatto.

A un inverno caldo e piovoso, che ha favorito un germogliamento anticipato, è seguita una primavera mite e con un decorso regolare tale da anticipare la fioritura di circa 10 giorni.

L'estate si è caratterizzata da una serie di perturbazioni con intense piogge che si sono protratte per tutta la stagione. La maturazione è proceduta quindi lentamente perdendo tutti i giorni di anticipo registrati a inizio stagione.

Note di degustazione

Ha una delicata tonalità dorata impreziosita da fini bollicine che nel calice persistono a lungo. Il naso è di pulita intensità, netta ed evidente nelle sue caratteristiche che ricordano il cedro, lo zenzero fresco, il pepe bianco, la pasticceria alle creme con tocchi delicatamente mielati. L'assaggio ne rivela un corpo carezzevole, sinuoso ed elegante, rotondo in un primo momento all'ingresso in bocca ma che poi lascia progressivamente spazio alla freschezza ed alla salinità.