

FERRARI PERLÉ BIANCO RISERVA 2016

La quintessenza dello stile Perlé. Nasce dalla selezione delle cuvée di Chardonnay che vantano il maggiore potenziale di invecchiamento. Seduce per la sua complessità e la raffinata morbidezza.

VENDEMMIA 2016

Il 2016 si ricorderà come un'annata per molti aspetti difficile, ma caratterizzata da una vendemmia decorsa all'insegna del bel tempo che ha consentito di ottenere una buona qualità delle uve. L'inverno è stato mite ed è risultato in un germogliamento anticipato. A fine aprile si è assistito a un ritorno di freddo importante che ha causato danni da gelo in alcuni vigneti più esposti al fenomeno. Il mese di maggio è stato caratterizzato da frequenti piogge, lunghe bagnature ed un continuo sviluppo vegetativo delle viti che hanno reso molto impegnativa la difesa fitosanitaria. Nell'ultima decade di agosto è iniziato un periodo in cui le condizioni meteorologiche sono rimaste stabili con bel tempo che hanno consentito di raccogliere le uve a completa maturazione e con buoni tenori di acidità. La vendemmia è iniziata nella prima settimana di settembre.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO: Il colore è ricco di bagliori dorati e di un perlage sottile.

PROFUMO: Gli aromi sono stratificati e tutti legati alla sfera olfattiva della freschezza: pompelmo giallo, ananas, cedro candito, bergamotto si accompagnano a note di guscio d'ostrica, pane grigliato, miele balsamico ed erbe aromatiche.

GUSTO: Il sorso è raffinato, ricorda l'agrume ed il sale, evidenzia una tessitura cremosa ed elegante. Il finale rinfrescante alleggerisce il palato. La persistenza gustativa, di notevole stile, culmina nelle note agrumate e nella decisa salinità.

DENOMINAZIONE	DOSAGGIO
Trentodoc	Brut
UVE	
Accurata selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia rigorosamente manuale tra la metà di agosto e la metà di settembre	
AFFINAMENTO	
Un minimo di 73 mesi sui lieviti	
GRADAZIONE ALCOLICA	FORMATI DISPONIBILI
12,5% vol.	0,75L
TEMPERATURA DI SERVIZIO	
6/8°C	

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Questo Trentodoc si presta per essere servito come aperitivo ma è perfetto anche a tutto pasto. Ottimo in abbinamento a piatti a base di pesce, a carne bianca e con i crostacei sia cotti al vapore che alla griglia.