



## FERRARI PERLÉ BIANCO RISERVA 2006 TRENTODOC

Er entsteht aus der sorgfältigen Selektion derjenigen Partien des Chardonnay, die die Önologen des Hauses für am besten geeignet für die lange Lagerung halten; alle Trauben werden von Hand gelesen. Ein Trentodoc Riserva, der durch seine vielseitige Persönlichkeit verführt, durch seine Harmonie begeistert und mit seiner Eleganz erobert. Mehr als acht Jahre auf der Hefe verleihen ihm eine raffinierte Weichheit, die sich meisterlich mit den schmackhaften und frischen Noten verbindet.

### Jahrgang 2006

Der Jahrgang 2006 war außergewöhnlich für die Trauben des Trentodoc. Die Ausdehnung der winterlichen Kälte führte zu einer Verzögerung des Vegetationsbeginns um ca. zwei Wochen aber das ungewöhnlich warme und trockene Wetter im Spätfrühling bis Frühsommer sorgte dafür, dass dieser Rückstand vom Anfang des Jahres teilweise aufgeholt werden konnte. Im August füllten ausgiebige Regenfälle die Wasserreserven auf und sorgten gleichzeitig für ein frischeres Klima. Der Chardonnay, der in den eigenen Lagen angebaut wird, erreichte einen bemerkenswerten aromatischen Reichtum und einen hervorragenden Grad an Gesundheit, der durch den vorteilhaften Wetterverlauf in der Erntephase, die am 24. August begann, erhalten blieb. Dieser exzellente Jahrgang hat den für den Stil von Ferrari repräsentativsten Jahrgangsspumante um eine besondere Mineralität und außerordentliche Ausdrucksstärke und Feinheit bereichert.

### Degustationsnotizen

Die feine und beständige Perlage tanzt zwischen goldenen Reflexen.

Im komplexen Bouquet treten Noten von Zitronat, Quittenkonfitüre und florale Eindrücke hervor, die das Vorspiel zu den komplexeren Impressionen von Meeresbrise und Gewürzbrot sind.

Frische und Schmackhaftigkeit verbinden sich in perfekter Harmonie mit einer raffinierten Weichheit, die auf das lange Hefelager zurückzuführen ist. Großartig anhaltendes Finale, das an weißen Pfeffer und getrocknete Aprikosen erinnert.