



FERRARI PERLÉ BIANCO 2009, TRENTO DOC

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

Annata 2009

La stagione è stata caratterizzata da temperature fresche al di sotto delle medie di stagione. La primavera è stata particolarmente piovosa ed ha reso molto impegnativa la campagna fitosanitaria. In agosto il tempo stabile e soleggiato ha consentito una buona maturazione delle uve. Lo Chardonnay ha preservato una buona acidità e sviluppato un profilo aromatico interessante.

La vendemmia è cominciata il 3 di settembre, con circa una settimana di ritardo rispetto ai valori medi.

Note di degustazione

L'esame visivo mette in evidenza una luminosa nota dorata brillante ed accesa, attraversata da numerose e finissime bollicine. L'esordio al naso colpisce per una raffinata freschezza agrumata che mette in risalto note di crema di limone, di ananas maturo, di coriandolo e di zenzero candito. Solo in seconda battuta si possono percepire ricordi legati alla lunga evoluzione sui lieviti che si manifestano con un delicato riconoscimento di panificazione. In bocca è sferico, equilibrato e perfettamente bilanciato nelle sue componenti e va a sfumare dal palato con una lunga scia sapida donando ricordi di salina freschezza.