



FERRARI PERLÉ BIANCO RISERVA 2010 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. Oltre otto anni sui lieviti gli conferiscono una raffinata morbidezza che si intreccia magistralmente con le note di sapidità e freschezza.

Annata 2010

L'annata 2010 è stata caratterizzata da una piovosità sopra la media, ma con un andamento regolare dal punto di vista termico. L'estate è iniziata con buone precipitazioni per continuare poi con un luglio caldo e secco. Piogge abbondanti sono cadute in agosto, regalando una tregua di tempo stabile e ventilato nella prima metà di settembre che è risultata provvidenziale per le basi spumante, vendemmiate prima della ripresa delle piogge. Le uve sono giunte a maturazione con un'ottima acidità e complessità aromatica.

Note di degustazione

Si presenta con una veste giallo carico con sfumature che vanno verso l'oro.

Il naso è ricco e complesso e dona ricordi di ananas, mela golden e pasta di mandorle.

Al palato è ricco e sfaccettato, dotato di una buona avvolgenza iniziale che lascia progressivamente spazio ad una decisa freschezza e ad una sapidità netta. La chiusura di bocca regala note di frutta tropicale e agrumi.