



FERRARI PERLÉ BIANCO RISERVA 2010 TRENTODOC

Er entsteht aus der sorgfältigen Selektion derjenigen Partien des Chardonnay, die nach Einschätzung der Önologen des Hauses am besten für eine lange Lagerung geeignet sind. Ein Trentodoc Riserva, der durch seine vielseitige Persönlichkeit verführt, durch seine Harmonie begeistert und mit seiner Eleganz erobert. Über acht Jahre auf der Hefe verleihen ihm eine raffinierte Weichheit, die sich meisterlich mit den schmackhaften und frischen Noten verbindet.

Jahrgang 2010

Das Jahr 2010 zeichnete sich durch überdurchschnittliche Regenmengen aus, jedoch mit einer normalen Entwicklung, was den Temperaturverlauf betrifft.

Der Sommer begann niederschlagsreich, um dann in einen heißen und trockenen Juli überzugehen. Im August fiel reichhaltiger Regen und die erste Septemberhälfte brachte mit stabilem und windigem Wetter eine sehr willkommene Atempause für die Basisweine des Spumante, die geerntet wurden, bevor es wieder zu regnen begann. Die Trauben erreichten die Vollreife mit hervorragender Säure und aromatischer Komplexität.

Degustationsnotizen

Er präsentiert sich in üppig gelbem Gewand, mit ins Goldene spielenden Schattierungen. Das Bouquet ist üppig und komplex und beschert Ahnungen von Ananas, Golden Delicious Äpfeln und Mandelgebäck.

Am Gaumen ist er üppig und facettenreich, anfänglich versehen mit einer schön schmeichelnden Präsenz, die nach und nach für eine deutliche Frische und saubere Schmackhaftigkeit Platz macht. Im Abgang beschert er Noten von tropischen Früchten und Zitrusfrüchten.