



## FERRARI PERLÉ BIANCO RISERVA 2011 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. Almeno sette anni sui lieviti gli conferiscono una raffinata morbidezza che si intreccia magistralmente con le note di sapidità e freschezza.

### Annata 2011

La stagione invernale piuttosto mite e piovosa ha determinato un anticipo di germogliamento di circa 12 - 15 giorni rispetto all'anno precedente. La primavera è stata caratterizzata dal bel tempo, mentre il mese di luglio è stato piuttosto piovoso e freddo. La vendemmia ha avuto inizio il 16 agosto con le partite più precoci ed è terminata il 12 settembre con quelle provenienti dalle zone ad altitudini maggiori.

L'annata 2011 è stata quantitativamente scarsa ma la perfetta sanità ed il giusto rapporto tra acidità e zuccheri hanno consentito di ottenere eccellenti basi spumante.

### Note di degustazione

Impatto visivo luminoso e lucente caratterizzato da un colore giallo dorato impreziosito da un perlage continuo e composto da bollicine minute. Al naso si presenta con una decisa intensità olfattiva che si distingue subito per note minerali e agrumate che ricordano il sale dell'Himalaya, la scorza del pompelmo, l'ananas maturo e fiori di montagna. Al palato è dotato di bollicina cremosa e raffinata che si esalta in un equilibrio perfetto tra freschezza, sapidità e avvolgenza del palato. Il lungo finale chiude con note saline che ricordano la brezza marina.