



FERRARI PERLÉ BIANCO RISERVA 2011 TRENTODOC

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

Jahrgang 2011

Der relativ milde und regnerische Winter sorgte für einen um ca. 12 – 15 Tage früheren Rebaustrieb als im vorangegangenen Jahr. Das Frühjahr war charakterisiert von schönem Wetter, während der Monat Juli recht regnerisch und kalt ausfiel. Die Ernte begann am 16. August mit den am frühesten reifen Partien und endete am 12. September mit jenen aus den am höchsten gelegenen Bereichen.

Der Jahrgang 2011 fiel quantitativ gering aus, war jedoch von perfektem Gesundheitszustand und das richtige Verhältnis von Säure und Zucker trugen dazu bei, exzellente Basisweine für den Spumante zu gewinnen.

Degustationsnotizen

Hell leuchtender optischer Eindruck von goldgelber Farbe, die veredelt wird durch eine dauerhafte und maßvolle Perlage aus winzigsten Bläschen. Im Bouquet präsentiert er sich mit einer deutlichen Duftintensität, die sofort hervorsticht durch mineralische Noten und solche von Zitrusfrüchten, die an Himalayasalz erinnern, an Grapefruitschale, reife Ananas und eine Bergblumenwiese. Am Gaumen verfügt er über eine cremige und raffinierte Perlage, die in perfektem Gleichgewicht aus Frische, Saftigkeit und dem Umschmeicheln des Gaumens gipfelt. Das lange Finale schließt mit leicht salzigen Noten, die an eine Meeresbrise erinnern.