



FERRARI PERLÉ BIANCO RISERVA 2012 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 2012

Il 2012 è stata un'annata complessa, caratterizzata dall'alternanza di temperature significativamente al di sopra o al di sotto della media. Dopo un inizio incerto dovuto all'elevata piovosità nel mese di aprile, il decorso della stagione è stato stabile con un agosto contraddistinto da temperature molto elevate. La vendemmia nei vigneti di Chardonnay è iniziata a fine agosto, in linea con gli ultimi anni. L'uva si è presentata ad un perfetto grado di maturazione con una qualità estremamente interessante. Quantitativamente la produzione è risultata inferiore alla media a causa del minor peso dei grappoli.

Note di degustazione

Aspetto giallo dorato acceso e molto lucente si presenta nel calice mettendo in evidenza un raffinato perlage persistente. All'impatto olfattivo sono immediatamente sentibili aromi di frutta a pasta gialla matura come l'ananas e la pesca accompagnati da ricordi mielati e dall'immane timbro salino che riscontro sempre in questo vino e che riconosco come ricordi di ostrica, di acqua di ostriche. Successivamente con l'innalzamento della temperatura percepisco ricordi di pani speziati e di cumino. Il palato è molto elegante, presenta una acidità saporita molto evidente e dalla grande raffinatezza al palato. Finale lungo che richiama ricordi di frutta gialla matura con tocchi di zenzero candito.