

FERRARI PERLÉ 2011

FERRARI
TRENTO

The icon of the Ferrari Trento style, a synthesis of harmonious complexity. Since 1971, the first year of production, it has repeated its extraordinary success year after year, thanks to its extreme pleasantness and versatility in pairings. This wine owes its name to the creativity of Giulio Ferrari who, in the early 1900s, took inspiration from the German "Perlend Wein" to define the prestigious selection of "wine with bubbles". The immediate reference to the pearl is also a reference to elegance, a metaphor that perfectly identifies this Trentodoc.

VINTAGE 2011

Il 2011 si è aperto con un inverno indulgente, generoso d'acqua, che ha spinto la vigna a risvegliarsi con anticipo, quasi impaziente di intraprendere un nuovo ciclo. La primavera, luminosa e rassicurante, ha accompagnato questo slancio iniziale, lasciando presagire un percorso lineare. L'estate ha poi cambiato registro, muovendosi con passo più fresco e scandito da piogge frequenti, invitando a una maturazione lenta e riflessiva. La vendemmia è iniziata con le parcelle più precoci e si è conclusa tra le altitudini più elevate, seguendo il ritmo naturale di ogni vigneto. Sebbene contenuta nei volumi, l'annata ha saputo distinguersi per l'integrità delle uve e per un equilibrio esemplare tra freschezza e maturità, regalando vini di straordinaria finezza e precisione espressiva.

TASTING NOTES

APPEARANCE

It has a brilliant and intense golden colour, enhanced by a refined perlage that develops in the glass in a stream of very fine bubbles.

BOUQUET

An analysis of the nose reveals rich aromas reminiscent of Reinette apples, mandarin oranges and yellow flowers which, after oxygenation, give way to delicate hints of crusty bread and toasted hazelnuts.

FLAVOUR

The entry on the palate is stylish and precise, characterised by well-balanced, elegant fruit and perfectly calibrated acidity, while the finish brings us back to ripe apple notes, accompanied by an intriguingly appealing mineral vein.

DENOMINATION

Trentodoc

ALCOHOL CONTENT

12.5% Vol

DOSAGE

Brut

AVAILABLE FORMATS

0.75L; 1,5L

VARIETIES

Chardonnay harvested strictly by hand.

SERVING TEMPERATURE

8°C

AGEING

A minimum of 62 months on lees.

RECOMMENDED GLASS

Grand Cru Tulip glass.

VINIFICATION

Steel

FIRST VINTAGE PRODUCED

1971

