

FERRARI PERLÉ 2015

FERRARI
TRENTO

L'icona dello stile Ferrari Trento, una sintesi di armoniosa complessità. Dal 1971, primo anno di produzione, ha ripetuto anno dopo anno il suo straordinario successo, grazie alla sua estrema piacevolezza e versatilità negli abbinamenti. Questo vino deve il suo nome alla creatività di Giulio Ferrari che, nei primi anni del '900, prese ispirazione dal tedesco «Perlend Wine» per definire la prestigiosa selezione di «vino con le bollicine». Il richiamo immediato alla perla, inoltre, rappresenta un riferimento all'eleganza, metafora che identifica perfettamente questo Trentodoc.

ANNATA 2015

Il 2015 si è distinto per un carattere solare e deciso, segnato da un ritmo caldo e asciutto che ha accompagnato l'intero ciclo vegetativo. Dopo un inverno mite e una primavera equilibrata, le vigne hanno trovato condizioni favorevoli per un germogliamento armonioso, preludio di una stagione lineare e luminosa.

L'estate, dominata dalla luce e da precipitazioni contenute, ha imposto un passo intenso, esaltando la maturazione delle uve. In questo contesto, l'altitudine dei vigneti si è rivelata determinante: le parcelle più elevate hanno custodito freschezza e tensione, preservando l'equilibrio naturale del frutto anche nelle settimane più calde.

La vendemmia, avviata sul finire dell'estate, ha restituito uve di grande qualità, capaci di unire acidità ben definita, struttura e complessità aromatica in un insieme raffinato ed espressivo. Un millesimo che racconta calore, energia e misura.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

La veste giallo dorata di un ricco e intenso cromatismo mette in risalto un perlage fine e persistente nel calice.

PROFUMO

Il naso è sfaccettato, in cui ricordi di mela matura, pan di spagna, tocchi mielati e sentori di biscotto salato lasciano spazio ad una dolcezza che ricorda il chutney di ananas.

GUSTO

In bocca ha un inizio ricco, pieno ed equilibrato, connotato da un'acidità integrata e matura che si fonde con la componente salina. La chiusura riporta su note di frutta a pasta gialla matura.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol

DOSAGGIO

Brut

FORMATI DISPONIBILI

0,75L; 1,5L

UVE

Chardonnay raccolto con vendemmia rigorosamente manuale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

AFFINAMENTO

Un minimo di 45 mesi sui lieviti.

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

VINIFICAZIONE

Acciaio

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1971



LINEA PERLÉ