

FERRARI PERLÉ BIANCO

RISERVA 2009

FERRARI
TRENTO

La quintessenza dello stile Perlé. Nasce dalla selezione delle cuvée di Chardonnay che vantano il maggiore potenziale di invecchiamento. Seduce per la sua complessità e la raffinata morbidezza.

ANNATA 2009

L'inverno dell'annata 2009 è stato particolarmente rigido e caratterizzato da abbondanti precipitazioni. Il ritardo con cui è partita la stagione vegetativa è stato però subito recuperato grazie a una primavera molto calda che ha riportato nei valori medi lo sviluppo delle viti già durante la fioritura e l'allegagione. Le buone escursioni termiche registrate in estate, con temperature anche al di sopra delle medie stagionali, hanno condotto a una vendemmia di uve perfettamente sane e ricche dal punto di vista aromatico.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

L'esame visivo mette in evidenza una luminosa nota dorata brillante ed accesa, attraversata da numerose e finissime bollicine.

PROFUMO

L'esordio al naso colpisce per una raffinata freschezza agrumata che mette in risalto note di crema di limone, di ananas maturo, di coriandolo e di zenzero candito. Solo in seconda battuta si possono percepire ricordi legati alla lunga evoluzione sui lieviti che si manifestano con un delicato riconoscimento di panificazione.

GUSTO

In bocca è sferico, equilibrato e perfettamente bilanciato nelle sue componenti e va a sfumare dal palato con una lunga scia sapida donando ricordi di salina freschezza.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol

DOSAGGIO

Brut

FORMATI DISPONIBILI

0,75L; 1,5L

UVE

Accurata selezione di uve Chardonnay, raccolte con vendemmia rigorosamente manuale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

AFFINAMENTO

Un minimo di 70 mesi sui lieviti.

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

VINIFICAZIONE

Acciaio

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2006



LINEA PERLÉ