

FERRARI PERLÉ BIANCO RISERVA 2012

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 2012

Il 2012 è stata un'annata complessa, caratterizzata dall'alternanza di temperature significativamente al di sopra o al di sotto della media. Dopo una primavera incerta e piovosa, in particolare nel mese di aprile, la stagione estiva è tornata stabile, concludendosi in un agosto contraddistinto da temperature molto elevate. La vendemmia è iniziata a fine mese, in linea con gli ultimi anni. L'uva si è presentata a un perfetto grado di maturazione, dalla qualità estremamente interessante. Quantitativamente la produzione è risultata inferiore alla media a causa del minor peso dei grappoli.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Aspetto giallo dorato acceso e molto lucente si presenta nel calice mettendo in evidenza un raffinato perlage persistente.

PROFUMO

All'impatto olfattivo noto immediati sentori di frutta a pasta gialla matura come l'ananas e la pesca accompagnati da ricordi mielati e dall'immancabile 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.

GUSTO

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.

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 81 mesi sui lieviti.

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

VINIFICAZIONE

Acciaio

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2006



LINEA PERLÉ