

# FERRARI PERLÉ BIANCO

## RISERVA 2015

**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 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

Il suo colore si addentra nel mondo dell'oro e le catenelle che si liberano dal calice sono persistenti, nobili e dalla grana fine. Ottima la persistenza nel calice.

#### PROFUMO

Naso complesso e stratificato, con ricordi di crema di limone, cedro, zenzero ed ananas. Il tempo regala sentori di panificazione fresca, delicate note di vaniglia e tocchi gessosi.

#### GUSTO

Al palato, inizialmente, si percepiscono cremosità ed avvolgenza che lasciano poi spazio a un finale lungo, preciso e salino.

#### DENOMINAZIONE

Trentodoc

#### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol

#### DOSAGGIO

Brut

#### FORMATI DISPONIBILI

0,75L; 1,5L

#### UVE

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

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

#### CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

#### AFFINAMENTO

Un minimo di 75 mesi sui lieviti.

#### PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2006

#### VINIFICAZIONE

Acciaio



LINEA PERLÉ