

# FERRARI PERLÉ BIANCO

## RISERVA 2016

STRATIFICATA FRESCHEZZA

*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.*

# FERRARI

TRENTO

### ANNATA 2016

Il 2016 è stato un millesimo che ha richiesto attenzione e determinazione, una stagione intensa in cui ogni scelta ha avuto il suo peso. La vigna ha potuto contare su un inverno mite che ha accompagnato con dolcezza il germogliamento, aprendo il ciclo vegetativo sotto buoni auspici.

La tarda primavera ha poi imposto un ritmo più serrato, con una crescita rigogliosa che ha domandato presenza costante e mano esperta. È stata un'annata in cui competenza e sensibilità hanno guidato ogni intervento, trasformando la complessità in opportunità.

Con il ritorno della stabilità nella seconda parte dell'estate, le uve hanno trovato il loro equilibrio, completando una maturazione piena e consapevole, sostenuta da una freschezza viva e armonica. La vendemmia, leggermente più tardiva rispetto alla consuetudine, ha suggellato un percorso costruito con pazienza e visione, restituendo frutti di grande precisione e qualità.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

#### ASPETTO

Il colore è ricco di bagliori dorati e di un perlage sottile.

#### PROFUMO

Gli aromi sono stratificati e tutti legati alla sfera olfattiva della freschezza: pompelmo giallo, ananas, cedro candito, bergamotto si accompagnano a note di guscio d'ostrica, pane grigliato, miele balsamico ed erbe aromatiche.

#### GUSTO

Il sorso è raffinato, ricorda l'agrume ed il sale, evidenzia una tessitura cremosa ed elegante. Il finale rinfrescante alleggerisce il palato. La persistenza gustativa, di notevole stile, culmina nelle note agrumate e nella decisa salinità.

#### DENOMINAZIONE

Trentodoc

#### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol

#### DOSAGGIO

Brut

#### FORMATI DISPONIBILI

0,75L

#### UVE

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

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

#### AFFINAMENTO

Un minimo di 73 mesi sui lieviti.

#### CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

#### VINIFICAZIONE

Acciaio

#### PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2006

#### INGREDIENTI & SMALTIMENTO

#### COMPONENTI

100 ml: E= 316 kJ/76 kcal



LINEA PERLÉ