

FERRARI PERLÉ BIANCO

RISERVA 2017

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 2017

Il 2017 sarà ricordato come un millesimo di energia e di contrasti, segnato da eventi intensi che si sono susseguiti con ritmo incalzante. Dopo un inverno mite, la primavera ha mostrato un volto più severo in alcune aree del territorio, mettendo alla prova l'equilibrio fragile dei vigneti.

L'estate ha portato con sé quella forza improvvisa che accompagna i temporali e le grandinate, chiedendo attenzione costante e scelte tempestive. È stata un'annata dinamica, in cui la rapidità di intervento e la conoscenza profonda delle parcelle hanno fatto la differenza.

La vendemmia è iniziata con anticipo, seguendo il passo accelerato della stagione, e si è conclusa sotto il segno della precisione e della selezione rigorosa. Il risultato è un raccolto di grande qualità, espressione di un anno complesso ma capace di restituire autenticità e vigore.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

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

PROFUMO

Al naso si presenta elegante e molto fresco, con delicati profumi di agrumi - lime e pompelmo in primis - accompagnati da raffinate note floreali di caprifoglio e fiori d'arancio. Il bouquet è nitido, preciso e di grande finezza.

GUSTO

In bocca è slanciato e armonico, con un attacco pulito e una acidità brillante e cristallina che dona tensione e verticalità. La progressione è elegante, con un finale lungo e asciutto, leggermente tostato, arricchito da sensazioni minerali di silex.

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 80 mesi sui lieviti.

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2006

VINIFICAZIONE

Acciaio

INGREDIENTI & SMALTIMENTO

COMPONENTI

100 ml: E= 316 kJ/76 kcal



LINEA PERLÉ