

# FERRARI PERLÉ ROSÉ RISERVA 2011

**FERRARI**  
TRENTO

*Il Trentodoc Rosé Riserva è ottenuto da un uvaggio di Pinot Nero e di Chardonnay provenienti dai vigneti di proprietà della famiglia Lunelli alle pendici dei monti del Trentino. Conquista col suo accento raffinato e l'aristocratica persistenza.*

## ANNATA 2011

Il 2011 si è aperto con un inverno indulgente, generoso d'acqua, che ha spinto la vigna a risvegliarsi con anticipo, quasi impaziente di intraprendere un nuovo ciclo. La primavera, luminosa e rassicurante, ha accompagnato questo slancio iniziale, lasciando presagire un percorso lineare.

L'estate ha poi cambiato registro, muovendosi con passo più fresco e scandito da piogge frequenti, invitando a una maturazione lenta e riflessiva. La vendemmia è iniziata con le parcelle più precoci e si è conclusa tra le altitudini più elevate, seguendo il ritmo naturale di ogni vigneto.

Sebbene contenuta nei volumi, l'annata ha saputo distinguersi per l'integrità delle uve e per un equilibrio esemplare tra freschezza e maturità, regalando vini di straordinaria finezza e precisione espressiva.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

### ASPETTO

Nel bicchiere si presenta con una veste luminosa dalle tonalità che ricordano il rosa antico, con preziose sfumature ramate e un perlage molto fine e persistente.

### PROFUMO

L'esordio al naso è complesso e sfaccettato, offrendo da subito note di arancia sanguinella e gelatina di ribes rosso, leggeri richiami di caramello, farina di segale e semi di cumino, su un fondo di fresche note floreali che ricordano i fiori di pesco.

### GUSTO

L'ingresso al palato mette in evidenza una trama ricca ma equilibrata, capace di coniugare in un unico sorso struttura, persistenza ed eleganza. Il finale di bocca chiude lasciando ricordi di agrumi, delicate spezie e prugna secca.

### DENOMINAZIONE

Trentodoc

### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol

### DOSAGGIO

Brut

### FORMATI DISPONIBILI

0,75L; 1,5L

### UVE

Pinot Nero e Chardonnay raccolte con vendemmia rigorosamente manuale.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

### AFFINAMENTO

Un minimo di 60 mesi sui lieviti.

### CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

### VINIFICAZIONE

Acciaio

### PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1993



LINEA PERLÉ