

FERRARI PERLÉ 2010

FERRARI
TRENTO

L'icona dello stile Ferrari Trento, una sintesi di armoniosa complessità. Dal 1971, primo anno di produzione, ha ripetuto anno dopo anno il suo straordinario successo, grazie alla sua estrema piacevolezza e versatilità negli abbinamenti. Questo vino deve il suo nome alla creatività di Giulio Ferrari che, nei primi anni del '900, prese ispirazione dal tedesco «Perlend Wine» per definire la prestigiosa selezione di «vino con le bollicine». Il richiamo immediato alla perla, inoltre, rappresenta un riferimento all'eleganza, metafora che identifica perfettamente questo Trentodoc.

ANNATA 2010

L'annata 2010 è stata caratterizzata da una piovosità sopra la media, ma con un andamento regolare dal punto di vista termico.

L'estate è iniziata con buone precipitazioni per continuare poi con un luglio caldo e secco. Piogge abbondanti sono cadute in agosto, regalando una tregua di tempo stabile e ventilato nella prima metà di settembre che è risultata provvidenziale per le basi spumante, vendemmiate prima della ripresa delle piogge. Le uve sono giunte a maturazione con un'ottima acidità e complessità aromatica.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Il colore giallo paglierino è attraversato nel bicchiere da luminose tonalità dorate che evidenziano un perlage di raffinata fattura.

PROFUMO

Di carattere e intenso, l'olfatto richiama ricordi di mela renetta e agrumi, di fiori di mandorlo e accenti marini che introducono a note più complesse di delicate tostature e di permanenza sui lieviti.

GUSTO

Fine ed elegante, l'ingresso in bocca si contraddistingue per l'interazione tra sapidità, freschezza e calibrata struttura che insieme vanno a disegnare un sorso armonico ed estremamente appagante. Il finale nitido e coerente allunga la chiusura di bocca che riporta a ricordi agrumati e tostati.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

DOSAGGIO

Brut

FORMATI DISPONIBILI

0,75L

UVE

Chardonnay raccolto con vendemmia rigorosamente manuale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

AFFINAMENTO

Un minimo di 48 mesi sui lieviti

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano

VINIFICAZIONE

Acciaio

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1971

