

# FERRARI PERLÉ 2011

**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 2011

La stagione invernale piuttosto mite e piovosa ha determinato un anticipo di germogliamento di circa 12 - 15 giorni rispetto all'anno precedente. La primavera è stata caratterizzata dal bel tempo, mentre il mese di luglio è stato piuttosto piovoso e freddo. La vendemmia ha avuto inizio il 16 agosto con le partite più precoci ed è terminata il 12 settembre con quelle provenienti dalle zone ad altitudini maggiori. L'annata 2011 è stata quantitativamente scarsa ma la perfetta sanità ed il giusto rapporto tra acidità e zuccheri hanno consentito di ottenere eccellenti basi spumante.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

### ASPETTO

Ha una luminosa ed intensa veste dorata impreziosita da un perlage di raffinata presenza che si sviluppa nel calice con bollicine dalla grana molto fine.

### PROFUMO

L'analisi olfattiva mette in evidenza una intensità di aromi che ricordano la mela renetta, il mandarino ed i fiori gialli che con l'ossigenazione lasciano spazio a ricordi di una delicata crosta di pane e di nocciola tostata.

### GUSTO

L'ingresso al palato è preciso e raffinato, caratterizzato da una trama equilibrata ed elegante, da un'acidità perfettamente calibrata e da una chiusura di palato che riporta sulle note di mela matura accompagnate da una scia minerale di grande pregio.

### DENOMINAZIONE

Trentodoc

### DOSAGGIO

Brut

### UVE

Chardonnay raccolto con vendemmia rigorosamente manuale.

### AFFINAMENTO

Un minimo di 48 mesi sui lieviti

### VINIFICAZIONE

Acciaio

### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

### FORMATI DISPONIBILI

0,75L

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

### CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano

### PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1971

