

FERRARI PERLÉ 2014

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 2014

Il 2014 è stata un'annata impegnativa con un andamento metereologico anomalo, e verrà ricordata come un'annata difficile in cui emergono evidenti i fattori positivi della quota dei vigneti che ha permesso di allungare la vendemmia, di raggiungere un migliore equilibrio vegetativo e avere quindi maggiore resistenza alle malattie e di poter condurre una difesa fitosanitaria a basso impatto. A un inverno caldo e piovoso, che ha favorito un germogliamento anticipato, è seguita una primavera mite e con un decorso regolare tale da anticipare la fioritura di circa 10 giorni.

L'estate si è caratterizzata da una serie di perturbazioni con intense piogge che si sono protratte per tutta la stagione. La maturazione è proceduta quindi lentamente perdendo tutti i giorni di anticipo registrati a inizio stagione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Nel calice si fa notare per la sua tinta giallo dorato impreziosito da una raffinata e continua presenza di bollicine sottili e dalla grana sottile.

PROFUMO

L'impatto al naso dei suoi profumi è giocato molto sulla freschezza e sulla pulizia che ricordano il pompelmo e l'ananas fresco. Con l'aumento della temperatura emergono ricordi di miele, burro salato e un leggerissimo cenno tostato nel finale.

GUSTO

Il palato colpisce per delicatezza, equilibrio ed eleganza. La componente acido sapida caratterizza il sorso rendendolo persistente e raffinato, la bollicina è fine e cremosa e sottolinea la lunga permanenza sui lieviti.

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; 1,5L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1971

