

FERRARI PERLÉ 2015

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 2015

Il 2015 si è contraddistinto per un decorso caldo e asciutto. Fino a giugno si sono verificate condizioni climatiche normali, con scarsità di precipitazioni nel periodo estivo; l'irrigazione si è rivelata quindi fondamentale per affrontare l'andamento stagionale. Sono seguite un inverno mite e una primavera regolare con un buon germogliamento. La vendemmia per gli Chardonnay che compongono il Perlé è iniziata gli ultimi giorni di agosto.

Dal punto di vista qualitativo il fattore altimetrico è risultato molto importante vista l'annata generalmente calda: l'altitudine dei vigneti dedicati alla produzione del Perlé ha consentito di mantenere un buon tenore di acidità delle uve accompagnato da grande complessità, struttura e finezza aromatica.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

La veste giallo dorata di un ricco e intenso cromatismo mette in risalto un perlage fine e persistente nel calice.

PROFUMO

Il naso è sfaccettato, in cui ricordi di mela matura, pan di spagna, tocchi mielati e sentori di biscotto salato lasciano spazio ad una dolcezza che ricorda il chutney di ananas.

GUSTO

In bocca ha un inizio ricco, pieno ed equilibrato, connotato da un'acidità integrata e matura che si fonde con la componente salina. La chiusura riporta su note di frutta a pasta gialla matura.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

DOSAGGIO

Brut

FORMATI DISPONIBILI

0,75L; 1,5L

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

