

FERRARI PERLÉ 2016

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 bollincine». Il richiamo immediato alla perla, inoltre, rappresenta un riferimento all'eleganza, metafora che identifica perfettamente questo Trentodoc.

ANNATA 2016

Il 2016 si ricorderà come un'annata per molti aspetti difficile, ma caratterizzata da una vendemmia decorsa all'insegna del bel tempo che ha consentito di ottenere una buona qualità delle uve. L'inverno è stato mite ed è risultato in un germogliamento anticipato. A fine aprile si è assistito a un ritorno di freddo importante che ha causato danni da gelo in alcuni vigneti più esposti al fenomeno. Il mese di maggio è stato caratterizzato da frequenti piogge, lunghe bagnature ed un continuo sviluppo vegetativo delle viti che hanno reso molto impegnativa la difesa fitosanitaria. Nell'ultima decade di agosto è iniziato un periodo in cui le condizioni meteorologiche sono rimaste stabili con bel tempo che hanno consentito di raccogliere le uve a completa maturazione e con buoni tenori di acidità. La vendemmia è iniziata nella prima settimana di settembre.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Nel calice si fa subito notare per la sua tinta elegantemente dorata, il perlage è fine e continuo.

PROFUMO

All'esame olfattivo la sua complessità, come il suo animo raffinato, catturano subito l'attenzione regalando note agrumate di ananas e di pompelmo, ricordi di mela renetta matura, tocchi delicati di pan brioche, burro salato, zenzero ed anice.

GUSTO

La trama al palato è avvolgente ed equilibrata, dotata di un'acidità particolarmente salina. L'assaggio va ad amplificare ulteriormente una già grande complessità dei profumi percepiti al naso donando un finale pulito e di notevole lunghezza che va lentamente chiudere il sorso lasciando ricordi di crema di limone.

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

