

Millesimato Blanc de Blancs ottenuto da una selezione di uve Chardonnay provenienti da vigneti di montagna posti nelle zone del Trentino maggiormente vocate alla produzione di Trentodoc. Il Ferrari Perlé è l'icona dello stile Ferrari, una sintesi di eleganza, freschezza e 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.

ANNATA 2012

Il 2012 è stata un'annata complessa, caratterizzata dall'alternanza di temperature significativamente al di sopra o al di sotto della media.

Dopo un inizio incerto dovuto all'elevata piovosità nel mese di aprile, il decorso della stagione è stato stabile con un agosto contraddistinto da temperature molto elevate. La vendemmia nei vigneti di Chardonnay dedicati al Ferrari Perlé è iniziata a fine agosto, in linea con gli ultimi anni. L'uva si è presentata ad un perfetto grado di maturazione con una qualità estremamente interessante. Quantitativamente la produzione è risultata inferiore alla media a causa del minor peso dei grappoli.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

La sua veste luminosa e dorata spicca da subito nel bicchiere, esaltando un perlage raffinato, caratterizzato da bollicine molto fitte e regolari.

PROFUMO

L'impatto olfattivo è ricco e complesso. Si presenta da subito con note di frutta matura, ricordi di fiori gialli di campo e tenui tratti mielati. Successivamente, si possono percepire anche sentori di pane croccante e delle lievi tostature che rievocano la polvere di caffè.

GUSTO

Il palato è rotondo ed avvolgente ma equilibrato, sostenuto da un'acidità calibrata che slancia il sorso rendendolo elegante. Persistente e lunga la chiusura di bocca che sottolinea la grande coerenza con gli aromi percepiti al palato.

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

