

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 2013

A un inizio di primavera nella norma, segue un periodo di una piovosità eccezionale che ha messo a dura prova la professionalità dei viticoltori.

L'arrivo dell'estate ha stabilizzato le condizioni metereologiche, e il sole ha riportato serenità e ottimismo nei vigneti. Il germogliamento delle viti, così come la fioritura, è avvenuto in ritardo ma è stato omogeneo e regolare. La maturazione delle uve nel mese di agosto è stata lenta, confermando una vendemmia medio-tardiva con produzione in aumento, buona sanità ed una qualità ottima.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

L'aspetto visivo del vino attira l'attenzione per il suo giallo dorato luminoso caratterizzato dalla presenza di un perlage continuo e molto persistente.

PROFUMO

L'esame olfattivo si fa subito apprezzare per la pulizia e la complessità degli aromi dove si percepiscono ricordi di mela, mango e ananas molto maturi. Assestandosi nel calice il vino regala anche ricordi di polvere di caffè tostato, tocchi vanigliati e leggere note mielate.

GUSTO

L'assaggio è armonico ed equilibrato. La chiusura di bocca è persistente e nella sua lunga scia gustativa dona ricordi delicatamente marini.

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

