

# FERRARI PERLÉ BIANCO

## RISERVA 2015

**FERRARI**  
TRENTO

*La quintessenza dello stile Perlé. Nasce dalla selezione delle cuvée di Chardonnay che vantano il maggiore potenziale di invecchiamento. Seduce per la sua complessità e la raffinata morbidezza.*

### 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. L'irrigazione estiva si è rivelata fondamentale per affrontare l'andamento stagionale. Sono seguiti un inverno mite e una primavera regolare con un buon germogliamento. La vendemmia per gli Chardonnay che compongono il questa bollicina è iniziata gli ultimi giorni di agosto.

Dal punto di vista qualitativo, il fattore altimetrico è risultato molto importante data 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

Il suo colore si addentra nel mondo dell'oro e le catenelle che si liberano dal calice sono persistenti, nobili e dalla grana fine. Ottima la persistenza nel calice.

#### PROFUMO

Naso complesso e stratificato, con ricordi di crema di limone, cedro, zenzero ed ananas. Il tempo regala sentori di panificazione fresca, delicate note di vaniglia e tocchi gessosi.

#### GUSTO

Al palato, inizialmente, si percepiscono cremosità ed avvolgenza che lasciano poi spazio a un finale lungo, preciso e salino.

#### DENOMINAZIONE

Trentodoc.

#### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

#### DOSAGGIO

Brut.

#### FORMATI DISPONIBILI

0,75L; 1,5L

#### UVE

Accurata selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia rigorosamente manuale.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

#### AFFINAMENTO

Un minimo di 73 mesi sui lieviti.

#### CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

#### PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2006

#### VINIFICAZIONE

Acciaio.

