

FERRARI PERLÉ ROSÉ

RISERVA 2015

FERRARI
TRENTO

Trentodoc Rosé Riserva ottenuto da un uvaggio di Pinot Nero e di Chardonnay provenienti dai vigneti di proprietà della famiglia Lunelli alle pendici dei monti del Trentino.

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 Rosé è iniziata gli ultimi giorni di agosto, mentre la raccolta del Pinot Nero si è svolta una settimana più tardi, al fine di beneficiare di una perfetta maturazione fenolica delle bucce, fondamentale per ottenere in prospettiva un vino rosato fine, equilibrato ed elegante.

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 Rosé ha consentito di mantenere un buon tenore di acidità delle uve accompagnato da grande complessità, struttura e finezza aromatica.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

La sua tonalità di un rosa antico mette in evidenza un aspetto lucente attraversato da fini bollicine.

PROFUMO

La complessità del naso spicca da subito e lascia emergere sentori di arancia sanguinella, ribes rosso, susina e lampone. Lentamente nel calice con l'aumento della temperatura si percepiscono note di confetto e di pani profumati che ricordano il cumino.

GUSTO

L'assaggio evidenzia una bella struttura ricca e elegante, una notevole lunghezza del sorso che riporta a ricordi di piccoli frutti rossi.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

DOSAGGIO

Brut.

FORMATI DISPONIBILI

0,75L

UVE

Pinot Nero 80% e Chardonnay 20%, provenienti dai vigneti di proprietà della famiglia Lunelli e raccolte con vendemmia rigorosamente manuale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

AFFINAMENTO

Un minimo di 47 mesi sui lieviti.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1993

VINIFICAZIONE

Acciaio.

