

FERRARI PERLÉ 2006

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

ANNATA 2006

Un'annata straordinaria, caratterizzata dalla mineralità, dall'espressività e dalla finezza delle uve di montagna. Il prolungarsi del freddo invernale ha ritardato la ripresa vegetativa di circa due settimane, ma un clima eccezionalmente caldo e secco tra la fine della primavera e l'inizio dell'estate ha permesso di recuperare parte del tempo perduto.

Ad agosto, piogge abbondanti hanno ricaricato le riserve idriche e, allo stesso tempo, hanno regalato un clima più fresco, ideale per accompagnare la maturazione delle uve. Grazie a queste condizioni favorevoli, le uve di montagna hanno raggiunto una straordinaria ricchezza aromatica e una sanità perfetta, preservate fino alla vendemmia, iniziata il 28 agosto, che ha suggellato un millesimo di grande eleganza e carattere.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

La sua veste si accende di bagliori dorati, enfatizzati da una bollicina raffinata.

PROFUMO

Al naso stupisce per la sua grande complessità, perfettamente coerente con l'eleganza che è da sempre il tratto distintivo di quest'etichetta. Tra le note floreali, di agrumi e di mela spiccano una lieve tostatura e sentori di lievito, arricchiti da una sottile mineralità di fondo.

GUSTO

Il palato è nobile, di bollicina finemente coinvolgente, cremoso e in armonia con quanto riscontrato all'olfatto. La vena minerale che si rende protagonista sul finale conferisce una profondità e una persistenza straordinarie a questo Trentodoc di grande carattere.

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 52 mesi sui lieviti.

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

VINIFICAZIONE

Acciaio

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1971



LINEA PERLÉ