

FERRARI PERLÉ 2008

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 2008

Il 2008 è stato un anno caratterizzato da temperature e piovosità di sopra delle medie di stagione. Le precipitazioni sono state particolarmente intense nel periodo primaverile e all'inizio dell'estate, rendendo impegnativa la campagna fitosanitaria. In agosto il tempo stabile e soleggiato ha consentito una buona maturazione delle uve, unita a un profilo aromatico molto interessante.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Colore giallo paglierino con riflessi dorati.

PROFUMO

Al naso si contraddistingue per avvolgenti note di agrumi, nocciole e mela, cui è sottesa un'elegante nota di crosta di pane. Il tutto accompagnato da una lieve speziatura.

GUSTO

In bocca si conferma equilibrato ed intenso con una piacevole sapidità che ne definisce lo stile unico e riconoscibile.

La persistenza si materializza in affascinanti note che ricordano la mandorla ed il bergamotto, centrando un'armonia che conquista.

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 58 mesi sui lieviti.

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

VINIFICAZIONE

Acciaio

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1971



LINEA PERLÉ