

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 Wein» 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 2011

Il 2011 si è aperto con un inverno indulgente, generoso d'acqua, che ha spinto la vigna a risvegliarsi con anticipo, quasi impaziente di intraprendere un nuovo ciclo. La primavera, luminosa e rassicurante, ha accompagnato questo slancio iniziale, lasciando presagire un percorso lineare.

L'estate ha poi cambiato registro, muovendosi con passo più fresco e scandito da piogge frequenti, invitando a una maturazione lenta e riflessiva. La vendemmia è iniziata con le parcelle più precoci e si è conclusa tra le altitudini più elevate, seguendo il ritmo naturale di ogni vigneto.

Sebbene contenuta nei volumi, l'annata ha saputo distinguersi per l'integrità delle uve e per un equilibrio esemplare tra freschezza e maturità, regalando vini di straordinaria finezza e precisione espressiva.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Ha una luminosa ed intensa veste dorata impreziosita da un perlage di raffinata presenza che si sviluppa nel calice con bollicine dalla grana molto fine.

PROFUMO

L'analisi olfattiva mette in evidenza una intensità di aromi che ricordano la mela renetta, il mandarino ed i fiori gialli che con l'ossigenazione lasciano spazio a ricordi di una delicata crosta di pane e di nocciola tostata.

GUSTO

L'ingresso al palato è preciso e raffinato, caratterizzato da una trama equilibrata ed elegante, da un'acidità perfettamente calibrata e da una chiusura di palato che riporta sulle note di mela matura accompagnate da una scia minerale di grande pregio.

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 62 mesi sui lieviti.

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

VINIFICAZIONE

Acciaio

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1971

