

FERRARI PERLÉ 2012

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 2012

Il 2012 è stata un'annata complessa, caratterizzata dall'alternanza di temperature significativamente al di sopra o al di sotto della media. Dopo una primavera incerta e piovosa, in particolare nel mese di aprile, la stagione estiva è tornata stabile, concludendosi in un agosto contraddistinto da temperature molto elevate. La vendemmia è iniziata a fine mese, in linea con gli ultimi anni. L'uva si è presentata a un perfetto grado di maturazione, dalla qualità estremamente interessante. Quantitativamente la produzione è risultata inferiore alla media a causa del minor peso dei grappoli.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

La sua veste luminosa e dorata spicca da subito nel bicchiere, esaltando un perlage raffinato, caratterizzato da bollicine molto fitte e regolari.

PROFUMO

L'impatto olfattivo è ricco e complesso. Si presenta da subito con note di frutta matura, ricordi di fiori gialli di campo e tenui tratti mielati. Successivamente, si possono percepire anche sentori di pane croccante e delle lievi tostature che rievocano la polvere di caffè.

GUSTO

Il palato è rotondo ed avvolgente ma equilibrato, sostenuto da un'acidità calibrata che slancia il sorso rendendolo elegante. Persistente e lunga la chiusura di bocca che sottolinea la grande coerenza con gli aromi percepiti al palato.

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 59 mesi sui lieviti.

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

VINIFICAZIONE

Acciaio

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1971



LINEA PERLÉ