

FERRARI PERLÉ 2014

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 2014

Il 2014 è stato un millesimo di rara complessità, un anno che ha messo alla prova sensibilità ed esperienza. Dopo un inverno insolitamente mite, che aveva risvegliato le vigne con slancio anticipato, la primavera aveva lasciato intravedere un percorso armonioso, quasi promettente.

L'estate ha però cambiato il corso della stagione, imponendo un ritmo incerto e discontinuo. Le vigne hanno richiesto presenza costante, cura attenta e scelte misurate. La maturazione si è fatta lenta, riflessiva, come se la natura volesse rinegoziare ogni giorno conquistato in precedenza.

La vendemmia si è svolta in un clima di paziente attesa, tra pause e ripartenze, seguendo con rispetto i tempi di ogni parcella. Il raccolto finale racconta un'annata esigente ma autentica, in cui precisione, dedizione e capacità di ascolto hanno trasformato la difficoltà in carattere.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Nel calice si fa notare per la sua tinta giallo dorato impreziosito da una raffinata e continua presenza di bollicine sottili e dalla grana sottile.

PROFUMO

L'impatto al naso dei suoi profumi è giocato molto sulla freschezza e sulla pulizia che ricordano il pompelmo e l'ananas fresco. Con l'aumento della temperatura emergono ricordi di miele, burro salato e un leggerissimo cenno tostato nel finale.

GUSTO

Il palato colpisce per delicatezza, equilibrio ed eleganza. La componente acido sapida caratterizza il sorso rendendolo persistente e raffinato, la bollicina è fine e cremosa e sottolinea la lunga permanenza sui lieviti.

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 49 mesi sui lieviti.

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

VINIFICAZIONE

Acciaio

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1971



LINEA PERLÉ