

FERRARI PERLÉ 2016

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 2016

Il 2016 è stato un millesimo che ha richiesto attenzione e determinazione, una stagione intensa in cui ogni scelta ha avuto il suo peso. La vigna ha potuto contare su un inverno mite che ha accompagnato con dolcezza il germogliamento, aprendo il ciclo vegetativo sotto buoni auspici.

La tarda primavera ha poi imposto un ritmo più serrato, con una crescita rigogliosa che ha domandato presenza costante e mano esperta. È stata un'annata in cui competenza e sensibilità hanno guidato ogni intervento, trasformando la complessità in opportunità.

Con il ritorno della stabilità nella seconda parte dell'estate, le uve hanno trovato il loro equilibrio, completando una maturazione piena e consapevole, sostenuta da una freschezza viva e armonica. La vendemmia, leggermente più tardiva rispetto alla consuetudine, ha suggellato un percorso costruito con pazienza e visione, restituendo frutti di grande precisione e qualità.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Nel calice si fa subito notare per la sua tinta elegantemente dorata, il perlage è fine e continuo.

PROFUMO

All'esame olfattivo la sua complessità, come il suo animo raffinato, catturano subito l'attenzione regalando note agrumate di ananas e di pompelmo, ricordi di mela renetta matura, tocchi delicati di pan brioche, burro salato, zenzero ed anice.

GUSTO

La trama al palato è avvolgente ed equilibrata, dotata di un'acidità particolarmente salina. L'assaggio va ad amplificare ulteriormente una già grande complessità dei profumi percepiti al naso donando un finale pulito e di notevole lunghezza che va lentamente chiudere il sorso lasciando ricordi di crema di limone.

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 46 mesi sui lieviti.

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

VINIFICAZIONE

Acciaio

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1971



LINEA PERLÉ