

FERRARI PERLÉ 2017

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 2017

Il 2017 sarà ricordato come un millesimo di energia e di contrasti, segnato da eventi intensi che si sono susseguiti con ritmo incalzante. Dopo un inverno mite, la primavera ha mostrato un volto più severo in alcune aree del territorio, mettendo alla prova l'equilibrio fragile dei vigneti.

L'estate ha portato con sé quella forza improvvisa che accompagna i temporali e le grandinate, chiedendo attenzione costante e scelte tempestive. È stata un'annata dinamica, in cui la rapidità di intervento e la conoscenza profonda delle parcelle hanno fatto la differenza.

La vendemmia è iniziata con anticipo, seguendo il passo accelerato della stagione, e si è conclusa sotto il segno della precisione e della selezione rigorosa. Il risultato è un raccolto di grande qualità, espressione di un anno complesso ma capace di restituire autenticità e vigore.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Il suo tratto dorato ricorda i colori più intensi del paglierino. Caratterizzato da un perlage fine e persistente, si apre al naso con ricordi di freschezza agrumata, di ananas e pompelmo, di pesca e di mela renetta, di pan di Spagna e di delicate note mielate.

PROFUMO

A calice fermo, lascia anche trasparire tocchi di fiori gialli e di spezie.

GUSTO

L'ingresso al palato è fresco, di tensione e ricchezza. La sua avvolgenza è sostenuta da una buona freschezza, la grana delle bollicine è fine e preziosa. Chiude lungo e con un accenno di frutta estiva nel finale.

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 47 mesi sui lieviti.

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

VINIFICAZIONE

Acciaio

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1971



LINEA PERLÉ