

FERRARI PERLÉ 2019

FERRARI
TRENTO

FRESCA DINAMICITÀ

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 2019

Il 2018 è stato un millesimo generoso, capace di coniugare slancio e abbondanza. Dopo un avvio ancora segnato da freschezza e lentezza, la stagione ha improvvisamente cambiato passo, sospinta da un'energia nuova che ha accelerato la crescita della vite.

Giugno ha riportato equilibrio e misura, offrendo ai vigneti un momento di stabilità provvidenziale. L'estate, attraversata da nuove piogge, ha disegnato scenari differenti lungo le diverse altitudini: nei versanti più bassi la maturazione è giunta con anticipo, donando uve ricche e solari; nelle parcelle più elevate, invece, il dialogo tra luce e freschezza ha scolpito grappoli tesi, vibranti, sostenuti da una vivace acidità.

La vendemmia racconta così un'annata ampia e articolata, capace di esprimere quantità e qualità con naturale equilibrio, restituendo vini di grande pienezza e armonia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Tonalità che incanta, grazie a un'elegante tenue doratura che regala una sfumatura davvero unica.

PROFUMO

È un gioioso carosello agrumato quello che si presenta al naso, in un susseguirsi di pompelmo, cedro e fiori d'arancio, prima della fresca e pungente nota di rabarbaro, che fa da preludio a un sentore leggermente affumicato e a un finale minerale.

GUSTO

Al palato sprigiona tutta la sua tesa verticalità, donando freschezza alla bocca in un gioco di sponde tra una salina dinamicità e la corposa lunghezza, prima di un finale che si chiude con la piacevolezza di note tostate e la solarità del 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 48 mesi sui lieviti.

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

VINIFICAZIONE

Acciaio

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1971

INGREDIENTI & SMALTIMENTO

COMPONENTI

100 ml: E= 316 kJ/76 kcal



LINEA PERLÉ