

FERRARI PERLÉ BIANCO RISERVA 2010

FERRARI
TRENTO

La quintessenza dello stile Perlé. Nasce dalla selezione delle cuvée di Chardonnay che vantano il maggiore potenziale di invecchiamento. Seduce per la sua complessità e la raffinata morbidezza.

ANNATA 2010

L'annata 2010 è stata caratterizzata da una piovosità sopra la media, ma con un andamento regolare dal punto di vista termico. L'estate è iniziata con buone precipitazioni per continuare poi con un luglio caldo e secco. Piogge abbondanti sono cadute in agosto, regalando una tregua di tempo stabile e ventilato nella prima metà di settembre che è risultata provvidenziale per le basi spumante, vendemmiate prima della ripresa delle piogge. Le uve sono giunte a maturazione con un'ottima acidità e complessità aromatica.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Si presenta con una veste giallo carico con sfumature che vanno verso l'oro.

PROFUMO

Il naso è ricco e complesso e dona ricordi di ananas, mela golden e pasta di mandorle.

GUSTO

Al palato è ricco e sfaccettato, dotato di una buona avvolgenza iniziale che lascia progressivamente spazio ad una decisa freschezza e ad una sapidità netta. La chiusura di bocca regala note di frutta tropicale e agrumi.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol

DOSAGGIO

Brut

FORMATI DISPONIBILI

0,75L; 1,5L

UVE

Accurata selezione di uve Chardonnay, raccolte con vendemmia rigorosamente manuale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

AFFINAMENTO

Un minimo di 92 mesi sui lieviti.

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

VINIFICAZIONE

Acciaio

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2006



LINEA PERLÉ