

FERRARI PERLÉ BIANCO

RISERVA 2013

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 2013

A un inizio di primavera nella norma è seguito un periodo di eccezionale piovosità, superato senza problemi grazie all'attento lavoro di gestione del verde. L'arrivo dell'estate ha stabilizzato le condizioni meteorologiche, portando a un germogliamento delle viti e una fioritura omogenei e regolari. La maturazione delle uve nel mese di agosto è stata lenta, confermando la vendemmia 2013 come medio-tardiva, caratterizzata da una produzione in aumento, buona sanità e una qualità ottima.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Spicca nel calice per una veste dorata intensa e luminosa con un perlage minuto, persistente e continuo.

PROFUMO

All'esame olfattivo il vino si offre decisamente ampio e variegato, emergono note di pesca, ananas maturo, mango e pasticceria da forno. La sosta nel calice favorisce lo sviluppo di aromi terziari più complessi che ricordano il salgemma, la creme brûlée ed una nota delicatamente fumè.

GUSTO

L'ingresso in bocca sottolinea un sorso denso, equilibrato e molto corrispondente con quanto annunciato all'esame dei suoi profumi. Il finale è lungo, completo e complesso e va a richiamare tutta la ricchezza che inizialmente si poteva percepire ed auspicare.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

DOSAGGIO

Brut

UVE

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

AFFINAMENTO

Un minimo di 80 mesi sui lieviti.

VINIFICAZIONE

Acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol

FORMATI DISPONIBILI

0,75L; 1,5L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2006



LINEA PERLÉ