

FERRARI PERLÉ ROSÉ RISERVA 2018

RAMATA LUCENTEZZA

Il Trentodoc Rosé Riserva è ottenuto da un uvaggio di Pinot Nero e di Chardonnay provenienti dai vigneti di proprietà della famiglia Lunelli alle pendici dei monti del Trentino. Conquista col suo accento raffinato e l'aristocratica persistenza.

ANNATA 2018

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

È un'abbagliante lucentezza quella che strega con un raffinato calice che si colora di eleganti tonalità rosa ramate.

PROFUMO

Un'esplosione di frutti invita dolcemente a immergersi in un bouquet da cui emergono arancia sanguinella, ribes e fragolina di bosco. Spazio, poi, alla complessità della pietra focaia, seguita immediatamente da una nota balsamica che si dipana tra eucalipto e un accenno mentolato, con il finale a ricondurre sulla maturità della ciliegia.

GUSTO

È una bevuta sanguigna quella a cui invita con la sua fresca croccantezza che avvolge il palato per poi esprimere tutta la sua dinamicità attraverso un sorso teso e scattante.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol

DOSAGGIO

Brut

FORMATI DISPONIBILI

0,75L; 1,5L

UVE

Pinot Nero e Chardonnay, raccolte con vendemmia rigorosamente manuale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

AFFINAMENTO

Un minimo di 59 mesi sui lieviti.

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

VINIFICAZIONE

Acciaio

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1993



LINEA PERLÉ