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

Una vendemmia di quantità e qualità, quello che ci si auspicherebbe ogni anno, ma non priva di sfide. L'annata è stata introdotta da un inverno mite e asciutto fino a febbraio, mese poi scandito da copiose nevicate in montagna cui hanno fatto riflesso abbondanti piogge a fondovalle. Se il germogliamento è arrivato presto, ma non ovunque in maniera omogenea, le temperature sotto la media a maggio hanno condotto a una fioritura ritardata. Il gran caldo dei mesi estivi è stato efficacemente contrastato dalle altitudini su cui insistono i vigneti Ferrari, che hanno così assicurato alle uve la perfetta maturazione: lenta, generosa ed equilibrata negli aromi, dall'acidità stabile, fa ben sperare affinché i Trentodoc si dimostrino negli anni a venire eleganti e particolarmente longevi.

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

DOSAGGIO
Brut

UVE
Chardonnay raccolto con vendemmia rigorosamente manuale.

AFFINAMENTO
Un minimo di 48 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
1971

INGREDIENTI & SMALTIMENTO

COMPONENTI

100 ml: E= 316 KJ/76 Kcal