

# FERRARI PERLÉ 2001 MAGNUM

SBOCCATURA 2023

**FERRARI**  
TRENTO

SBOCCATURA RECENTE

L'ARMONIA DELLO CHARDONNAY DI UNA GRANDE ANNATA

*Poche esclusive bottiglie dedicate a collezionisti e appassionati che possono, così, sperimentare l'unicità dei Trentodoc Ferrari Trento lasciati affinare per ancora più anni rispetto alla versione originale, nel buio e nel silenzio della cantina. L'armonia dello stile Perlé si sublima nella complessità conferita dal tempo e rivive nella sboccatura recente.*

## ANNATA 2001

L'annata presenta straordinarie potenzialità e si caratterizza per un andamento climatico regolare e positivo, oltre che in uno sviluppo omogeneo ed equilibrato del vigneto. Il favorevole andamento dell'annata ha permesso di enfatizzare al massimo la vocazione dei nostri vigneti di montagna nella produzione di uve destinate a bollicine dai lunghi invecchiamenti. L'estate, e in particolare i mesi di luglio e agosto, hanno determinato, grazie alla buona insolazione e a elevate escursioni termiche, condizioni ottimali per l'evoluzione dello Chardonnay. La maturazione è stata molto graduale all'interno del vigneto e ciò ha consentito una precisa individuazione del punto di maturazione ottimale di ogni partita per la raccolta.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

### ASPETTO

L'oro puro, tipico dello Chardonnay di montagna di una grande annata, vibra nel calice ampio.

### PROFUMO

Le note di pesca di vigna e albicocca esplodono sin dal primo incontro sensoriale con questo Trentodoc. E ancora, l'armonia olfattiva prosegue in toni inattesi di verbena e pepe bianco.

### GUSTO

Il sorso è salino, verticale, iodato. La texture cremosa e invitante di questa bollicina chiama abbinamenti più classici, come le ostriche e i pesci nobili al forno, ma anche piatti più audaci della cucina giapponese.

## DENOMINAZIONE

Trentodoc

## DOSAGGIO

Extra- Brut

## UVE

Chardonnay raccolto con vendemmia rigorosamente manuale

## AFFINAMENTO

Un minimo di 21 anni sui lieviti

## VINIFICAZIONE

Acciaio

## FORMATI DISPONIBILI

1,5L In cassetta legno

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

## GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% VOL.

## CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru

## N. BOTTIGLIE PRODOTTE

236

## PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1971



VECCHIE ANNATE SBOCCATURA RECENTE