

FERRARI PERLÉ 2003,

SBOCCATURA 2021

FERRARI

TRENTO

SBOCCATURA RECENTE

Poche esclusive bottiglie dedicate a collezionisti e appassionati che possono così sperimentare l'unicità dei Trentodoc Ferrari Trento lasciati affinare per ancora più tempo rispetto alla versione originale, nel buio e nel silenzio della cantina. Da un'accurata selezione di Chardonnay di montagna, il Perlé 2003 esalta l'arte delle creazioni spumanti Ferrari Trento. Il Ferrari Perlé è icona dello stile Ferrari Trento, una sintesi di eleganza, freschezza e armoniosa complessità

ANNATA 2003

L'annata 2003 è stata una delle più calde di sempre in cui l'altitudine dei vigneti e l'influenza delle montagne hanno permesso di mitigare in maniera considerevole gli effetti delle temperature molto alte. Già l'inizio primavera è stato molto caldo, determinando un germogliamento precoce e un anticipo della stagione vegetativa. L'annata è proseguita con temperature elevate e precipitazioni scarse caratterizzate da temporali che fortunatamente sono stati ben distribuiti, permettendo un sufficiente apporto idrico ai vigneti. La vendemmia effettuata al mattino presto per sfruttare le temperature fresche della notte e la successiva e tempestiva lavorazione delle uve in cantina, hanno contribuito a evidenziare nel vino i caratteri varietali dell'uva e la loro complessità aromatica.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

La sua veste dorata spicca nel calice per ricchezza della materia e intensità cromatica. La bollicina risale lentamente e sembra quasi restare protetta dalla superficie del nettare che la ospita.

PROFUMO

L'apertura aromatica evidenzia note terziarie di cotognata, spugnole e caramella mou, fino al distillato di mele.

GUSTO

La trama al palato disegna un cerchio quasi perfetto, che evidenzia un sorso di notevole armonia, avvolgente ed equilibrato. L'ossigenazione nel calice dona ricordi di pasticceria da forno e salgemma.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

DOSAGGIO

Extra-Brut.

UVE

Chardonnay raccolto con vendemmia rigorosamente manuale.

AFFINAMENTO

Un minimo di 17 anni sui lieviti.

VINIFICAZIONE

Acciaio.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1971

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

FORMATI DISPONIBILI

0,75L In cassetta legno

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

N. BOTTIGLIE PRODOTTE

900



FERRARI PERLÉ NERO 2003,

SBOCCATURA 2021

FERRARI
TRENTO

SBOCCATURA RECENTE

Poche esclusive bottiglie dedicate a collezionisti e appassionati che possono così sperimentare l'unicità dei Trentodoc Ferrari Trento lasciati affinare per ancora più tempo rispetto alla versione originale, nel buio e nel silenzio della cantina.

Primo e unico Blanc de Noirs firmato Ferrari Trento. E' una Riserva frutto di quarant'anni di esperienza su un vitigno complesso e delicato come il Pinot Nero, creato con le uve selezionate nei migliori vigneti di proprietà, alle pendici dei monti del Trentino.

ANNATA 2003

L'annata 2003 è stata una delle più calde di sempre in cui l'altitudine dei vigneti e l'influenza delle montagne hanno permesso di mitigare in maniera considerevole gli effetti delle temperature molto alte. Già l'inizio primavera è stato molto caldo, determinando un germogliamento precoce e un anticipo della stagione vegetativa. L'annata è proseguita con temperature elevate e precipitazioni scarse caratterizzate da temporali che fortunatamente sono stati ben distribuiti, permettendo un sufficiente apporto idrico ai vigneti. La vendemmia effettuata al mattino presto per sfruttare le temperature fresche della notte e la successiva e tempestiva lavorazione delle uve in cantina, hanno contribuito a evidenziare nel vino i caratteri varietali dell'uva e la loro complessità aromatica.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Colore oro intenso.

PROFUMO

Nel calice offre un ventaglio olfattivo variegato e molto raffinato. Ricordi di pesca gialla, di panettone e di nocciola si alternano a sensazioni di tabacco biondo, che emergono successivamente, con l'ossigenazione nel calice.

GUSTO

La sua eleganza si conferma anche nel sorso, che risulta ricco, perfettamente equilibrato e teso, palato regalando ricordi di resina e di fico secco.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

DOSAGGIO

Extra- Brut.

FORMATI DISPONIBILI

0,75L In cassetta legno

UVE

Accurata selezione di uve Pinot Nero, raccolte con vendemmia rigorosamente manuale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

AFFINAMENTO

Un minimo di 17 anni sui lieviti.

N. BOTTIGLIE PRODOTTE

400

VINIFICAZIONE

Acciaio.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2002



FERRARI PERLÉ ROSÉ 2003,

SBOCCATURA 2021

FERRARI
TRENTO

SBOCCATURA RECENTE

Poche esclusive bottiglie dedicate a collezionisti e appassionati che possono così sperimentare l'unicità dei Trentodoc Ferrari Trento lasciati affinare per ancora più tempo rispetto alla versione originale, nel buio e nel silenzio della cantina. Trentodoc Rosé Riserva, il Ferrari Perlé Rosé nasce da un uvaggio di Pinot Nero e di Chardonnay coltivati con cura alle pendici dei monti del Trentino. Conquista col suo accento raffinato e l'aristocratica persistenza.

ANNATA 2003

L'annata 2003 è stata una delle più calde di sempre in cui l'altitudine dei vigneti e l'influenza delle montagne hanno permesso di mitigare in maniera considerevole gli effetti delle temperature molto alte. Già l'inizio primavera è stato molto caldo, determinando un germogliamento precoce e un anticipo della stagione vegetativa. L'annata è proseguita con temperature elevate e precipitazioni scarse caratterizzate da temporali che fortunatamente sono stati ben distribuiti, permettendo un sufficiente apporto idrico ai vigneti. La vendemmia effettuata al mattino presto per sfruttare le temperature fresche della notte e la successiva e tempestiva lavorazione delle uve in cantina, hanno contribuito a evidenziare nel vino i caratteri varietali dell'uva e la loro complessità aromatica.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

La sua tonalità ricorda l'oro rosa più antico e prezioso, i suoi complessi profumi evocano la susina, il cioccolato e l'arancia sanguinella.

PROFUMO

L'ossigenazione nel calice diventa alleato fondamentale per poter percepire via via note di una soffusa balsamicità, che odora di rosmarino, incenso e cardamomo fresco.

GUSTO

Il sorso è morbido e cremoso, di una notevole intensità, che si fa sempre più asciutta e netta nella sua lunga persistenza gustativa.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

DOSAGGIO

Extra- Brut.

UVE

Pinot Nero e Chardonnay raccolte con vendemmia rigorosamente manuale.

AFFINAMENTO

Un minimo di 17 anni sui lieviti.

VINIFICAZIONE

Acciaio.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

FORMATI DISPONIBILI

0,75L. In cassetta legno

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

N. BOTTIGLIE PRODOTTE

100

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1993

