

FERRARI PERLÉ 2002,

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 2002 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 2002

A un inverno caratterizzato da lunghi periodi freddi e scarse precipitazioni sono seguite una primavera e un'estate molto piovose. Le precipitazioni, nettamente superiori alle medie stagionali, hanno condizionato anche le temperature, ritardando la maturazione delle uve. Grazie alle puntuali operazioni a verde condotte dai nostri agronomi si è tuttavia riusciti a contenere il vigore delle viti e mantenere un ottimo equilibrio vegetativo. La localizzazione in alta quota dei nostri vigneti di montagna ha favorito la maturazione aromatica e ha permesso di mantenere un'ottima sanità delle uve.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Nel calice spicca la tonalità di un oro antico, con leggeri riflessi rame.

PROFUMO

Al naso si presenta con note di aromi terziari che aprono subito con ricordi di sottobosco, di champignon, di genziana e polvere di caffè.

GUSTO

Al sorso è ricco, di volume e con una perfetta interazione tra gli elementi che vanno a comporre una bella sinfonia. La chiusura mette in evidenza una lunga scia gustativa, una nuance di distillato e una di biscotto di frumento.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

FORMATI DISPONIBILI

0,75L In cassetta legno

DOSAGGIO

Extra-Brut.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

UVE

Chardonnay raccolto con vendemmia rigorosamente manuale.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol.

AFFINAMENTO

Un minimo di 18 anni sui lieviti.

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

VINIFICAZIONE

Acciaio.

N. BOTTIGLIE PRODOTTE

900

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1971



FERRARI PERLÉ NERO 2002

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 2002

A un inverno caratterizzato da lunghi periodi freddi e scarse precipitazioni sono seguite una primavera e un'estate molto piovose. Le precipitazioni, nettamente superiori alle medie stagionali, hanno condizionato anche le temperature, ritardando la maturazione delle uve. Grazie alle puntuali operazioni a verde condotte dai nostri agronomi si è tuttavia riusciti a contenere il vigore delle viti e mantenere un ottimo equilibrio vegetativo. La localizzazione in alta quota dei nostri vigneti di montagna ha favorito la maturazione aromatica e ha permesso di mantenere un'ottima sanità delle uve.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Ha un colore oro antico impreziosito da una bollicina molto fine e di ottima persistenza.

PROFUMO

I suoi aromi sono da subito complessi e articolati. Lasciano apprezzare ricordi di marmellata di arancia, tocchi di rosmarino, miele di corbezzolo e della migliore pasticceria da forno.

GUSTO

Sorso dalla ricca struttura, dalla grande intensità gustativa e dalla lunga persistenza aromatica, nel quale riemergono note delicatamente balsamiche.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

DOSAGGIO

Extra-Brut.

UVE

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

AFFINAMENTO

Un minimo di 18 anni sui lieviti.

VINIFICAZIONE

Acciaio

FORMATI DISPONIBILI

0,75L In cassetta legno

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol.

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

N. BOTTIGLIE PRODOTTE

100

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2002



FERRARI PERLÉ ROSÉ 2002,

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 2002

A un inverno caratterizzato da lunghi periodi freddi e scarse precipitazioni sono seguite una primavera e un'estate molto piovose. Le precipitazioni, nettamente superiori alle medie stagionali, hanno condizionato anche le temperature, ritardando la maturazione delle uve. Grazie alle puntuali operazioni a verde condotte dai nostri agronomi si è tuttavia riusciti a contenere il vigore delle viti e mantenere un ottimo equilibrio vegetativo. La localizzazione in alta quota dei nostri vigneti di montagna ha favorito la maturazione aromatica e ha permesso di mantenere un'ottima sanità delle uve.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

La concentrazione del colore che riporta a toni ramati con tinte di oro rosa, colpisce nel calice fin dal primo sguardo.

PROFUMO

Il corredo aromatico è molto complesso, si percepiscono note di prugna, di pane nero alle spezie, di miele di tarassaco e di una balsamica tisana alle erbe di montagna.

GUSTO

Il palato stupisce per la struttura raffinata, la bollicina perfettamente integrata e la sua lunga persistenza gustativa. In chiusura si percepiscono ricordi di scorza d'arancio essiccata e papaya candita.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

FORMATI DISPONIBILI

0,75L In cassetta legno

DOSAGGIO

Extra- Brut.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

UVE

Pinot Nero e Chardonnay raccolte con vendemmia rigorosamente manuale.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% VOL.

AFFINAMENTO

Un minimo di 18 anni sui lieviti.

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

VINIFICAZIONE

Acciaio.

N. BOTTIGLIE PRODOTTE

100

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1993

