

# FERRARI PERLÉ NERO 2008

SBOCCATURA 2023

# FERRARI

TRENTO

SBOCCATURA RECENTE

LA VIVACITÀ DEI RICORDI

*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. Il gusto della sfida nel primo e unico Blanc de Noirs firmato Ferrari Trento. Lunghi affinamenti e sboccatura recente per questa Riserva Trentodoc, frutto armonioso di quarant'anni di esperienza su un vitigno complesso e delicato come il Pinot Nero.*

## ANNATA 2008

L'annata 2008 è caratterizzata da temperature al di sotto delle medie di stagione. La primavera è stata particolarmente piovosa e ha reso molto impegnativa la gestione dei vigneti. L'estate fresca ha consentito alle uve di montagna di preservare una buona acidità e sviluppare un profilo aromatico interessante. In agosto, i vigneti del Trentino hanno goduto di un clima stabile e soleggiato, che ha consentito una buona maturazione dei grappoli di Pinot Nero. La vendemmia è cominciata il 27 agosto.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

### ASPETTO

La sua magnifica presenza nel calice racconta sfumature che evocano l'oro rosso.

### PROFUMO

Il marshmallow e il cedro candito non si lasciano intimidire dalla crema alla nocciola, dal caramello e da un frollino al burro, interminabili ricordi d'infanzia.

### GUSTO

Una Riserva di Trentodoc vivace e sempre piacevole, assaggio dopo assaggio.

### DENOMINAZIONE

Trentodoc

### FORMATI DISPONIBILI

0,75L In cassetta legno da 3 bottiglie

### DOSAGGIO

Extra- Brut.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

### UVE

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

### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% VOL.

### AFFINAMENTO

Un minimo di 14 anni sui lieviti

### CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru

### VINIFICAZIONE

Acciaio

### N. BOTTIGLIE PRODOTTE

710

### PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2002



VECCHIE ANNATE SBOCCATURA RECENTE

# FERRARI PERLÉ ROSÉ 2008

SBOCCATURA 2023

LA FRESCHEZZA DEL ROSA ANTICO

# 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 anni rispetto alla versione originale, nel buio e nel silenzio della cantina. Istanti da centellinare regalati da un Rosé millesimato e ottenuto da un'attenta selezione di Pinot Nero e Chardonnay dei vigneti di montagna di Ferrari Trento. Questa bollicina conquista per raffinatezza e persistenza, esaltata dal lungo affinamento e dalla sboccatura recente.*

## ANNATA 2008

L'annata 2008 è caratterizzata da temperature al di sotto delle medie di stagione. La primavera è stata particolarmente piovosa e ha reso molto impegnativa la gestione dei vigneti. L'estate fresca ha consentito alle uve di montagna di preservare una buona acidità e sviluppare un profilo aromatico interessante. In agosto, i vigneti del Trentino hanno goduto di un clima stabile e soleggiato, che ha consentito una buona maturazione dei grappoli di Pinot Nero e Chardonnay. La vendemmia è cominciata il 27 agosto.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

### ASPETTO

Il calice si veste delle sfumature dell'oro e del rosa antico più brillanti.

### PROFUMO

Le note erbacee virano subito nei sentori di pepe e liquirizia, per giungere a sentori affumicati.

### GUSTO

Il sorso si arricchisce di accenni agrumati e di caffè verde, per chiudere in freschezza.

### DENOMINAZIONE

Trentodoc

### FORMATI DISPONIBILI

0,75L In cassetta legno da 3 bottiglie

### DOSAGGIO

Extra- Brut.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

### UVE

Pinot Nero 80% e Chardonnay 20% raccolte con vendemmia rigorosamente manuale.

### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% VOL.

### AFFINAMENTO

Un minimo di 14 anni sui lieviti

### CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru

### VINIFICAZIONE

Acciaio

### N. BOTTIGLIE PRODOTTE

440

### PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1993



VECCHIE ANNATE SBOCCATURA RECENTE

# FERRARI PERLÉ 2008

SBOCCATURA 2023

ENERGICO E MORBIDO

# 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 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 2008

L'annata 2008 è caratterizzata da temperature al di sotto delle medie di stagione. La primavera è stata particolarmente piovosa e ha reso molto impegnativa la gestione dei vigneti. L'estate fresca ha consentito alle uve di montagna di preservare una buona acidità e sviluppare un profilo aromatico interessante. In agosto, i vigneti del Trentino hanno goduto di un clima stabile e soleggiato, che ha consentito una buona maturazione dei grappoli di Chardonnay. La vendemmia è cominciata il 27 agosto.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

### ASPETTO

L'oro puro, tipico dello Chardonnay di montagna affinato a lungo, vibra nel calice ampio.

### PROFUMO

L'albicocca e la frutta secca, la zagara e gli agrumi sono le sfumature olfattive caratteristiche di questa annata.

### GUSTO

Il sorso è energico e morbido al tempo stesso, a connotare un Trentodoc che riserva ancora grandi sorprese.

### DENOMINAZIONE

Trentodoc

### FORMATI DISPONIBILI

0,75L In cassetta legno da 3 bottiglie

### DOSAGGIO

Extra- Brut.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

### UVE

Chardonnay raccolto con vendemmia rigorosamente manuale

### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% VOL.

### AFFINAMENTO

Un minimo di 14 anni sui lieviti

### CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru

### VINIFICAZIONE

Acciaio

### N. BOTTIGLIE PRODOTTE

440

### PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1971



VECCHIE ANNATE SBOCCATURA RECENTE