

FERRARI PERLÉ 2004,

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 2004 racconta un'annata complessa che ha saputo regalare una bollicina sorprendente. Il Ferrari Perlé è icona dello stile Ferrari Trento, una sintesi di eleganza, freschezza e armoniosa complessità.

ANNATA 2004

L'annata 2004 è stata caratterizzata da un inverno mite e da una primavera scandita da piogge che hanno determinato un germogliamento regolare della vite, con un'ottima fertilità delle gemme. La stagione è proseguita con un'estate in cui le precipitazioni piuttosto scarse si sono accompagnate a temperature più basse della media. Ciò ha favorito la perfetta gestione agronomica dei vigneti e ha permesso di arrivare al momento della vendemmia senza problemi di sanità dell'uva. Settembre ha regalato bellissime giornate di sole, perfette per le operazioni di raccolta.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Il suo colore denota la tonalità dell'oro nella sua sfumatura più intensa e calda, esaltando un perlage particolarmente persistente e fitto nel calice.

PROFUMO

I profumi regalano ricordi di mandorla tostata, vaniglia, torta di mais e radice di liquirizia. L'ingresso in bocca è setoso, sottile e particolarmente elegante.

GUSTO

La sua spiccata freschezza sembra voler presagire quello che è un finale raffinato e che dona ricordi di croccante di sesamo e sale dell'Himalaya.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

DOSAGGIO

Extra-Brut.

UVE

Chardonnay raccolto con vendemmia rigorosamente manuale.

AFFINAMENTO

Un minimo di 16 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 2004, 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 2004

L'annata 2004 è stata caratterizzata da un inverno mite e da una primavera scandita da piogge che hanno determinato un germogliamento regolare della vite, con un'ottima fertilità delle gemme. La stagione è proseguita con un'estate in cui le precipitazioni piuttosto scarse si sono accompagnate a temperature più basse della media. Ciò ha favorito la perfetta gestione agronomica dei vigneti e ha permesso di arrivare al momento della vendemmia senza problemi di sanità dell'uva. Settembre ha regalato bellissime giornate di sole, perfette per le operazioni di raccolta.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Ha un intenso noto oro antico nel calice e una bollicina raffinata e persistente.

PROFUMO

I suoi profumi evocano rimandi di frutta candita, di caffè e di una panificazione da forno, sia dolce che speziata.

GUSTO

L'assaggio regala una struttura solida e dal grande equilibrio. La lunghezza degli aromi lascia il palato lentamente, donando al sorso ricordi di una balsamicità che richiama il muschio e un tocco quasi fumé.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

DOSAGGIO

Extra- Brut.

UVE

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

AFFINAMENTO

Un minimo di 16 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

400

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2002



FERRARI PERLÉ ROSÉ 2004,

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. Il Perlé Rosé 2004 nasce da un uvaggio di Pinot Nero e di Chardonnay di montagna, dando vita ad una bollicina seducente e allo stesso tempo delicata. Il Ferrari Perlé è icona dello stile Ferrari Trento, una sintesi di eleganza, freschezza e armoniosa complessità.

ANNATA 2004

L'annata 2004 è stata caratterizzata da un inverno mite e da una primavera scandita da piogge che hanno determinato un germogliamento regolare della vite, con un'ottima fertilità delle gemme. La stagione è proseguita con un'estate in cui le precipitazioni piuttosto scarse si sono accompagnate a temperature più basse della media. Ciò ha favorito la perfetta gestione agronomica dei vigneti e ha permesso di arrivare al momento della vendemmia senza problemi di sanità dell'uva. Settembre ha regalato bellissime giornate di sole, perfette per le operazioni di raccolta.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

La sua luminosa veste ramata, con perlage finissimo e persistente.

PROFUMO

Fa da apertura un bouquet olfattivo molto ricco e complesso. I ricordi di spezie orientali e di scorza d'arancio caramellata aprono a ricordi più complessi di rabarbaro e note balsamiche.

GUSTO

Di volume e di equilibrio, il palato si snoda articolando una lunga persistenza che si somma a un finale dove la parte agrumata riemerge, sottolineando la freschezza e la sapidità del sorso. Elegante e vellutato, grazie alla tipicità del Pinot Nero, che dà struttura e impreziosisce questo Trentodoc di una delicata e armonica grazia.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

DOSAGGIO

Extra- Brut.

UVE

Pinot Nero e Chardonnay raccolte con vendemmia rigorosamente manuale.

AFFINAMENTO

Un minimo di 16 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

