



FERRARI PERLÉ 2015 TRENTODOC

Millesimato Blanc de Blancs ottenuto da una selezione di uve Chardonnay provenienti da vigneti di montagna posti nelle zone del Trentino maggiormente vocate alla produzione di Trentodoc. Il Ferrari Perlé è l'icona dello stile Ferrari, una sintesi di eleganza, freschezza e armoniosa complessità. Dal 1971, primo anno di produzione, ha ripetuto anno dopo anno il suo straordinario successo, grazie alla sua estrema piacevolezza e versatilità negli abbinamenti.

Annata 2015

Il 2015 si è contraddistinto per un decorso caldo e asciutto. Fino a giugno si sono verificate condizioni climatiche normali, con scarsità di precipitazioni nel periodo estivo; l'irrigazione si è rivelata quindi fondamentale per affrontare l'andamento stagionale. Sono seguite un inverno mite e una primavera regolare con un buon germogliamento. La vendemmia per gli Chardonnay che compongono il Perlé è iniziata gli ultimi giorni di agosto.

Dal punto di vista qualitativo il fattore altimetrico è risultato molto importante vista l'annata generalmente calda: l'altitudine dei vigneti dedicati alla produzione del Perlé ha consentito di mantenere un buon tenore di acidità delle uve accompagnato da grande complessità, struttura e finezza aromatica.

Note di degustazione

La veste giallo dorata di un ricco e intenso cromatismo mette in risalto un perlage fine e persistente nel calice. Il naso è sfaccettato, in cui ricordi di mela matura, pan di Spagna, tocchi mielati e sentori di biscotto salato lasciano spazio ad una dolcezza che ricorda il chutney di ananas.

In bocca ha un inizio ricco, pieno ed equilibrato, connotato da un'acidità integrata e matura che si fonde con la componente salina. La chiusura riporta su note di frutta a pasta gialla matura.