

L'icona dello stile Ferrari Trento, una sintesi di 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. Questo vino deve il suo nome alla creatività di Giulio Ferrari che, nei primi anni del '900, prese ispirazione dal tedesco «Perlend Wine» per definire la prestigiosa selezione di «vino con le bollicine». Il richiamo immediato alla perla, inoltre, rappresenta un riferimento all'eleganza, metafora che identifica perfettamente questo Trentodoc.

ANNATA 2018

L'annata 2018 è stata molto produttiva. Dopo le temperature fredde fino ad aprile, il caldo e le piogge di maggio hanno bruscamente spinto in avanti lo sviluppo vegetativo, per giungere a un giugno finalmente caldo, regolare e salvifico per sventare le malattie. A seguito delle nuove e numerose piogge estive, alle altitudini inferiori la vendemmia è iniziata il 17 agosto, dando uve dal grado zuccherino lievemente più alto della media. Laddove, invece, nei vigneti più alti, la maturazione delle uve è avvenuta a escursioni termiche tra il giorno e la notte maggiori, oltre che su terreni a superiore disponibilità idrica, la raccolta è risultata eccellente in acidità e, soprattutto, in quantità.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

La sua veste si accende di bagliori dorati, enfatizzati da una bollicina raffinata.

PROFUMO

Complesso il bouquet aromatico che rivela fragranze di mela renetta, pesca bianca, miele e pan di spagna, toccando ricordi di mandorla e burro appena fatto.

GUSTO

L'assaggio appaga per equilibrio e armonia. La freschezza e la bollicina contribuiscono a donare un sorso cremoso ed elegante. Il finale persistente combina una spiccata mineralità alle note agrumate che emergono progressivamente.

DENOMINAZIONE

Trentodoc.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

DOSAGGIO

Brut.

FORMATI DISPONIBILI

0,75L

UVE

Chardonnay raccolto con vendemmia rigorosamente manuale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

AFFINAMENTO

Un minimo di 48 mesi sui lieviti.

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

VINIFICAZIONE

Acciaio.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1971

