

FERRARI PERLÉ NERO

RISERVA 2013

IL GUSTO DELLA SFIDA

La sfida del Pinot Nero in purezza per il primo e unico Blanc de Noirs di Casa Ferrari: frutto di quarant'anni di ricerca nel vigneto e in cantina, stupisce perché orgogliosamente unico e straordinariamente diverso dalle altre etichette della Casa eppure perfettamente in linea con lo stile Ferrari.

ANNATA 2013

L'inizio stagione è stato più freddo e piovoso della norma e questo ha causato un notevole rallentamento dello sviluppo vegetativo che si è protratto fino alla vendemmia. La delicata fase di fioritura della vite è avvenuta quindi in ritardo rispetto la media, ma è stata omogenea e regolare, permettendo rese generose dei vigneti. La vendemmia è stata la più tardiva degli ultimi anni e grazie all'attento lavoro in campagna si sono ottenute uve sane e di buona qualità..

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Il colore oro antico nel calice è impreziosito da una bollicina estremamente fine e persistente.

PROFUMO

Il naso mette in risalto una complessità che ricorda la mela annurca, i canditi, la cannella e la crema di nocciola. Lentamente emergono sentori di burro di arachidi e fava di cacao.

GUSTO

L'ingresso in bocca è pieno e offre un corpo generoso ma perfettamente bilanciato dalla componente acida. L'interazione di questi elementi disegna successivamente una chiusura di palato estremamente lunga e appagante che persiste su note di cedro candito e frutta secca..

DENOMINAZIONE

Trentodoc.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

DOSAGGIO

Extra Brut.

FORMATI DISPONIBILI

0,75L; 1,5L

UVE

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

AFFINAMENTO

Un minimo di 83 mesi sui lieviti.

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

VINIFICAZIONE

Acciaio.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2002

