

FERRARI PERLÉ NERO

RISERVA 2013

FERRARI
TRENTO

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.

DOSAGGIO

Extra Brut.

UVE

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

AFFINAMENTO

Un minimo di 83 mesi sui lieviti.

VINIFICAZIONE

Acciaio.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

FORMATI DISPONIBILI

0,75L; 1,5L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2002

