

FERRARI PERLÉ NERO RISERVA 2016

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 2016

Il 2016 si ricorderà come un'annata per molti aspetti difficile, ma caratterizzata da una vendemmia decorsa all'insegna del bel tempo che ha consentito di ottenere una buona qualità delle uve. L'inverno è stato mite ed è risultato in un germogliamento anticipato. A fine aprile si è assistito a un ritorno di freddo importante, seguito da un maggio caratterizzato da frequenti piogge, lunghe bagnature ed un continuo sviluppo vegetativo delle viti. Nell'ultima decade di agosto è iniziato un periodo in cui le condizioni meteorologiche sono rimaste stabili con bel tempo, consentendo di raccogliere le uve a completa maturazione e con buoni tenori di acidità. La vendemmia è iniziata nella prima settimana di settembre.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

La sua veste è dorata, accesa e luminosa, le bollicine sono fini e integrate.

PROFUMO

Il primo impatto olfattivo porta verso le dolcezze della frutta a polpa gialla come la pesca, i canditi e la frutta secca. Si riconoscono anche note di panettone, caffè verde e burro salato.

GUSTO

Dalla notevole forza gustativa e dal raffinato equilibrio che contraddistingue da sempre questa etichetta, l'assaggio è molto dinamico e il sorso estremamente lungo.

DENOMINAZIONE

Trentodoc.

DOSAGGIO

Extra Brut.

UVE

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

AFFINAMENTO

Un minimo di 72 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

FERRARI
TRENTO

