

FERRARI PERLÉ NERO

RISERVA 2017

FERRARI
TRENTO

GOLOSA CREMOSITA'

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 2017

L'inverno è stato mite e il germogliamento anticipato, iniziato per le zone più precoci nell'ultima decade di marzo. Le frequenti piogge, le lunghe bagnature e il continuo sviluppo vegetativo delle viti hanno reso molto impegnativa la gestione dei vigneti nella prima parte della stagione. A ciò si sono aggiunte grandinate che in alcune zone si sono ripetute più volte. Nell'ultima decade di agosto è iniziato un periodo in cui le condizioni meteorologiche sono rimaste stabili; il bel tempo ha permesso un'ottima maturazione ottenendo in vendemmia uve ben mature col giusto rapporto tra acidità e contenuto zuccherino. La vendemmia è iniziata con una settimana di ritardo rispetto alla media e si è conclusa per le zone più tardive a inizio ottobre.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Un gioioso turbinio di fini bollicine anima un calice in cui s'impone una tonalità dorata che brilla.

PROFUMO

Un armonioso carosello s'impone al naso in un progressivo avvicinarsi di note che spazia tra pera, albicocca e pesca tabacchiera, passando per i sentori speziati di pepe bianco, cannella, liquirizia e zafferano, fino al più classico accenno di dolce lievito che completa il bouquet.

GUSTO

È una bollicina che in bocca si distingue per la sua golosità, con il palato immediatamente sedotto e conquistato da una nota burrosa, cui fa seguito un delicato ricordo di mandorla. Una vellutata cremosità accompagna una struttura che nel finale si prolunga armoniosa.

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

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

AFFINAMENTO

Un minimo di 67 mesi sui lieviti.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2002

VINIFICAZIONE

Acciaio.

