

# FERRARI PERLÉ NERO

## RISERVA 2015

**FERRARI**  
TRENTO

*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 2015

Il 2015 si è distinto per un carattere solare e deciso, segnato da un ritmo caldo e asciutto che ha accompagnato l'intero ciclo vegetativo. Dopo un inverno mite e una primavera equilibrata, le vigne hanno trovato condizioni favorevoli per un germogliamento armonioso, preludio di una stagione lineare e luminosa. L'estate, dominata dalla luce e da precipitazioni contenute, ha imposto un passo intenso, esaltando la maturazione delle uve. In questo contesto, l'altitudine dei vigneti si è rivelata determinante: le parcelle più elevate hanno custodito freschezza e tensione, preservando l'equilibrio naturale del frutto anche nelle settimane più calde.

La vendemmia, avviata sul finire dell'estate, ha restituito uve di grande qualità, capaci di unire acidità ben definita, struttura e complessità aromatica in un insieme raffinato ed espressivo. Un millesimo che racconta calore, energia e misura.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

#### ASPETTO

Alla mescita, il calice si illumina della sua veste dorata con dei delicati riflessi color rame. Il perlage è di ottima persistenza e caratterizzato da una bollicina molto fine, dalla risalita lenta.

#### PROFUMO

L'impatto dei profumi è stratificato e complesso, apre con ricordi di frutta secca, mela cotogna, crema di pinoli per poi completarsi con altri ricordi di pasticceria da forno, di canditi, di burro d'arachidi e di mandorlato.

#### GUSTO

L'assaggio mette in risalto una struttura ricca, potente ma dal magistrale equilibrio dove la profondità gustativa fa da padrona chiudendo il sorso con ricordi sapidi che delicatamente richiamano la frutta secca e la pasticceria da forno già percepite al palato.

#### 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 69 mesi sui lieviti.

#### CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

#### VINIFICAZIONE

Acciaio

#### PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2002



LINEA PERLÉ