



FERRARI PERLÉ NERO

Primo e unico Blanc de Noirs nella storia delle Cantine Ferrari, il Ferrari Perlé Nero è un millesimato creato con sole uve Pinot Nero accuratamente selezionate nei migliori vigneti di proprietà della famiglia Lunelli alle pendici dei monti del Trentino. È il frutto di quarant'anni di ricerca, nel vigneto e in cantina, su questo vitigno, delicato e imprevedibile. Stupisce il Perlé Nero, perché straordinariamente diverso dalle altre etichette della Casa e orgogliosamente unico, ma perfettamente in linea con lo stile Ferrari: un'innovazione nella continuità di uomini e bollicine che sanno rimanere fedeli a uno stile percorrendo sempre nuove strade. Dopo almeno 6 anni di affinamento in bottiglia, è un Trentodoc caratterizzato da una complessità che spazia dal fruttato al minerale fino al tostato.

Annata 2006

È stata un'annata straordinaria, il 2006, per le uve dedicate al Trentodoc coltivate in alta quota alle pendici dei monti del Trentino, e in particolare per il Pinot Nero. Dopo un avvio di anno piuttosto complesso, che ha visto il prolungarsi dei freddi invernali seguiti da una fine primavera e un inizio estate eccezionalmente caldi, il resto dell'estate ha presentato condizioni ottimali, sia in termini di temperature sia di precipitazioni. Ciò ha fatto sì che le uve destinate a diventare Ferrari Perlé Nero si presentassero di eccezionale qualità: perfettamente sane, equilibrate nella loro componente acida e particolarmente ricche in quella aromatica.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso si caratterizza subito come un vino importante e fascinoso. Spicca l'intensità di frutto a bacca rossa che si accompagna a una piacevole mineralità e freschezza, quasi agrumata, che evolve in note delicatamente tostate di noccioline tendenti al burro d'arachidi.

L'assaggio conferma le ambiziose aspettative nate in fase di vendemmia e vinificazione: l'annata 2006 ha dato origine a un Trentodoc di grandissima levatura, che si distingue per un'opulenza di materia che non toglie nulla all'eleganza tipica di questo vino. Coerentemente con quanto riscontrato all'esame olfattivo, il Ferrari Perlé Nero 2006 è caratterizzato in bocca da una piacevole ricchezza pervasa da un'acidità di stampo agrumato, in perfetto equilibrio con note ammandorlate. Nella chiusura emerge maggiormente la mineralità con un allungo sapido di notevole persistenza.

Un Trentodoc che lascia il segno, di immediata godibilità, ma che regalerà grandi emozioni anche a chi decidesse di dimenticarlo qualche anno in cantina!

PREMI E RICONOSCIMENTI

3 bicchieri – Guida Gambero Rosso Vini d'Italia 2013
5 grappoli – Guida Bibenda Duemilavini 2013
Super 3 stelle – Guida I Vini di Veronelli 2013
5 sfere – Guida Cucina & Vini Sparkle 2013