



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 6 anni di affinamento in bottiglia, è un Trentodoc caratterizzato da una complessità che spazia dal fruttato al minerale, fino al tostato.

Annata 2007

L'autunno e l'inverno hanno presentato temperature molto miti e pochissime precipitazioni, praticamente assenti quelle nevose. Le temperature costantemente sopra la media del periodo anche in primavera hanno determinato un risveglio precoce della vegetazione con un anticipo sul germogliamento di circa 15 giorni.

A fine maggio è iniziato un periodo più fresco e piovoso che si è protratto fino all'estate, senza però rendere necessari particolari interventi di diradamento, poiché i vigneti presentavano un ottimo equilibrio vegeto-produttivo. I grappoli piuttosto spargoli hanno favorito il mantenimento della sanità.

Il risveglio precoce della vegetazione si è tradotto in un significativo anticipo della vendemmia. Il decorso climatico del mese di agosto, caratterizzato da temperature inferiori alla media e da qualche episodio temporalesco, ha contribuito a mantenere buoni livelli di acidità nelle uve ed una evoluzione aromatica assai interessante.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il naso si caratterizza per una spiccata spinta varietale contraddistinta da note di scorza d'arancia rossa candita, miele di castagno ed eucalipto, il tutto elegantemente accompagnato da una piacevole mineralità e godibile freschezza.

In bocca esprime tutta la sua potenza con ulteriori note balsamiche e di piccoli frutti rossi. Si conferma una intensa spinta minerale accompagnata da una straordinaria avvolgenza, complici accattivanti note di crème brûlée e di noccioline tostate.

Un Ferrari dalle immediate emozioni, ma che potrà dare molte soddisfazioni anche dopo anni di cantina.