



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. E' 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 2008

L'annata 2008 è stata caratterizzata da temperature fresche al di sotto delle medie di stagione. La primavera è stata particolarmente piovosa ed ha reso molto impegnativa la campagna fitosanitaria. L'estate fresca ha consentito alle uve base spumante di preservare una buona acidità e sviluppare un profilo aromatico interessante. In agosto il tempo stabile e soleggiato ha consentito una buona maturazione delle uve.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore giallo luminoso con bagliori dorati.

Il profilo aromatico è disegnato da ammalianti aromi di agrumi canditi, prevalentemente arancio, miele d'acacia, sensazioni di zucchero caramellato e burro di arachidi, il tutto arricchito da pennellate minerali che lo rendono unico e distintivo.

L'assaggio è giocato sulla nobiltà degli elementi agrumati, fragranti, in piena armonia fra loro, esaltati da ricordi di torrone alle mandorle.

Finale di rara persistenza, affilato e durevole.

PREMI E RICONOSCIMENTI

5 grappoli – Guida Bibenda Vini d'Italia 2015

5 sfere – Guida Cucina & Vini Sparkle 2015

Corona – Guida Touring Vini Buoni d'Italia 2015 – *“Favoloso Perlé Nero Extra Brut 2008, un vino provocatorio e fuori dal comune ove il Pinot Nero sviluppa potenza e eleganza infinite.”*