



FERRARI PERLÉ NERO

Als erster und einziger Blanc de Noirs in der Geschichte der Kellerei Ferrari, ist der Ferrari Perlé Nero ein Jahrgangs-Spumante, der ausschließlich aus den Pinot Nero-Trauben der besten eigenen Lagen der Familie Lunelli am Fuße der Trentiner Berge gewonnen wird. Er ist das Ergebnis von vierzig Jahren Erforschung dieser empfindlichen und unkalkulierbaren Rebsorte, im Weinberg und im Keller. Der Perlé Nero überwältigt, weil er so außergewöhnlich anders ist als alle anderen Marken des Hauses. Er ist auf stolze Art einzigartig und doch perfekt auf einer Linie mit dem Stil von Ferrari: Eine Innovation in der Kontinuität von Menschen und den feinen Perlen, die es verstehen, einem Stil treu zu bleiben und dabei immer neue Wege zu beschreiten. Nach mindestens 6 Jahren Flaschenreife ist er ein Trentodoc, der sich durch eine Komplexität auszeichnet, die sich von fruchtig über mineralisch bis zu Röstaromen erstreckt.

Jahrgang 2004

Nach einem Jahr 2003, das sich durch erhöhte Temperaturen und starke Produktionsrückgänge auszeichnete, war der Jahrgang 2004 charakterisiert von einem Mai und Juni mit durchschnittlicher Niederschlagsneigung. Der Sommer nahm dann in der bestmöglichen Weise seinen Lauf, mit deutlichen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht, die für ein langsames Heranreifen der Aromen und die Erlangung ausgezeichneter Trauben mit angemessenem Säuregehalt sorgten. Die Lese des für den Ferrari Perlé Nero bestimmten Pinot Nero begann am 20. September.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Im Bouquet ist er extrem elegant, von seltener Komplexität, reich und reif, in perfektem Gleichgewicht zwischen fruchtigen und Röstnoten. Sein Geschmack ist cremig und gekennzeichnet durch eine beeindruckende Persönlichkeit, mit mineralischen Noten, die mit einer schönen Säure verschmelzen, was dem Wein Tiefe verleiht. Nachhall von Gewürzen und gehaltvoller Abgang.

PREISE UND AUSZEICHNUNGEN

3 Gläser – Guida Gambero Rosso Vini d'Italia 2011

5 Trauben – Guida Bibenda Duemilavini 2011

Super 3 Sterne – Guida I Vini di Veronelli 2011

5 Kugeln – Guida Cucina & Vini Sparkle 2011