



## 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 2005

Der Jahrgang zeichnete sich durch erhöhte Temperaturen bis Mitte August aus, die dann durch reichliche Niederschläge auf den jahreszeitlichen Durchschnitt reduziert wurden, was zu deutlichen Temperaturunterschieden führte, wie sie hervorragend für eine korrekte Reife der Trauben sind. Die Ernte des für den Ferrari Perlé Nero bestimmten Pinot Nero begann am 29. August und endete am 20. September. Die Menge der erzeugten Trauben blieb im Mittel der vergangenen Jahre. Die Qualität erwies sich als sehr gut, insbesondere die genannten deutlichen Temperaturgefälle sorgten für das richtige Gleichgewicht von Säure und Zucker, ein hervorragendes aromatisches Potenzial und das Vorhandensein von Polyphenolen aus vollreifen Traubenschalen sowie Traubenkerne mit extrem sanften Tanninen.

### DEGUSTATIONSNOTIZEN

Das Bouquet, verführerisch und üppig, zeigt nach und nach mehr süße Röstnoten, in eine weiche und runde Umgebung eingebettet, so dass die mineralischen und würzigen Anklänge schön mit einer deutlichen Frische verbunden sind.

Im Geschmack ist er cremig und charakterisiert von einer gewinnenden Persönlichkeit, mit mineralischen Noten, die sich mit einer schönen Säure verbinden, die dem Wein Tiefe verleiht. Nachhall von Gewürzen und gehaltvoller Abgang.

Ein 2005er von bemerkenswerter Statur, der in seiner harmonischen Komplexität ab jetzt perfekt zu genießen ist.

### PREISE UND AUSZEICHNUNGEN

3 Gläser – Guida Gambero Rosso Vini d'Italia 2012

5 Trauben – Guida Bibenda Duemilavini 2012

3 Sterne – Guida I Vini di Veronelli 2012

5 Kugeln – Guida Cucina & Vini Sparkle 2012

Großer Wein – Guida Slow Wine 2012