



FERRARI PERLÉ NERO RISERVA 2004 TRENTODOC

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

Annata 2004

Dopo un 2003 contraddistinto da temperature elevate e forti cali produttivi, l'annata 2004 è stata caratterizzata da un maggio e un giugno con piovosità nella media. L'estate è proseguita nel migliore dei modi con significative escursioni termiche tra il giorno e la notte che hanno determinato una maturazione aromatica lenta e l'ottenimento di ottime uve con adeguata acidità. La vendemmia del Pinot Nero, destinato a diventare Ferrari Perlé Nero, è iniziata il 20 settembre.

Note di degustazione

Al naso è estremamente elegante, di rara complessità, ricco e maturo in perfetto equilibrio tra note fruttate e tostate. L'assaggio è cremoso e caratterizzato da una personalità coinvolgente, con note minerali che si fondono con una bella acidità che dà profondità al vino. Ritorni speziati e chiusura succosa.