



FERRARI PERLÉ NERO RISERVA 2005 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. 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 almeno 6 anni di affinamento in bottiglia, è un Trentodoc caratterizzato da una complessità che spazia dal fruttato al minerale fino al tostato.

Annata 2005

L'annata è stata caratterizzata da temperature elevate fino alla metà di agosto, quando abbondanti precipitazioni le hanno riportate sui valori delle medie stagionali determinando pronunciate escursioni termiche, ottime per una corretta maturazione delle uve.

La vendemmia del Pinot Nero dedicato alla produzione del Ferrari Perlé Nero è iniziata il 29 agosto ed è terminata il 20 settembre. La quantità dell'uva prodotta è rimasta nella media degli ultimi anni. La qualità si è rivelata molto buona; in particolare le elevate escursioni termiche sopracitate hanno garantito il corretto equilibrio tra acidità e zuccheri, un ottimo potenziale aromatico e la presenza di polifenoli delle bucce ben maturi con vinaccioli dai tannini estremamente dolci.

Note di degustazione

Il naso, intrigante e ricco, si fa via via più tostato e dolce, in una cornice morbida e rotonda che ben armonizza spunti minerali e speziati con una spiccata freschezza.

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.

Un 2005 di notevole statura pienamente godibile da subito nella sua armoniosa complessità.