



FERRARI PERLÉ NERO RISERVA 2010 TRENTODOC

Primo e unico Blanc de Noirs nella storia delle Cantine Ferrari, il Ferrari Perlé Nero è una riserva creata 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 perché straordinariamente diverso dalle altre etichette della Casa e orgogliosamente unico, ma perfettamente in linea con lo stile Ferrari. Dopo 6 anni di affinamento in bottiglia, è un Trentodoc caratterizzato da una complessità che spazia dal fruttato al minerale, fino al tostato.

Annata 2010

L'annata 2010 è stata caratterizzata da una piovosità leggermente sopra la media, ma con un andamento regolare dal punto di vista termico. L'estate è iniziata con buone precipitazioni per continuare poi con un luglio caldo e secco. Piogge abbondanti sono cadute in agosto, regalando una tregua di tempo stabile e ventilato nella prima metà di settembre, che ha consentito di vendemmiare le basi spumante prima della ripresa delle piogge. Le uve sono giunte a maturazione con un'ottima acidità e complessità aromatica.

Note di degustazione

Nel calice si presenta con un aspetto ammaliante grazie al suo luminoso giallo dorato, impreziosito da un perlage fitto e composto da bollicine finissime. L'impianto olfattivo è ricco e variegato ed offre note molto intense di frutta secca, panettone, tocchi agrumati ed un ricordo di burro salato. Il palato mette in risalto un'elegante struttura che offre un piacevole equilibrio gustativo e sfuma poi con una lunga persistenza che sottolinea, in chiusura di bocca, delicati tratti tostati come il caffè, ed altri più speziati come il panpepato.