



FERRARI PERLÉ NERO 2010 TRENTODOC

Als erster und einziger Blanc de Noirs in der Geschichte der Cantine Ferrari, ist der Ferrari Perlé Nero ein Riserva, der ausschließlich aus den Trauben des Pinot Nero geschaffen wird, die sorgfältig aus den besten Lagen im Besitz der Familie Lunelli an den Hängen der Trentiner Berge ausgewählt werden. Er ist das Ergebnis von vierzig Jahren Forschung über diese empfindliche und unberechenbare Rebsorte - im Weinberg und in der Kellerei. Er überrascht, weil er außergewöhnlich anders ist als die anderen Labels des Hauses und auf stolze Art einzigartig, dabei aber perfekt auf einer Linie mit dem Ferrari-Stil. Eine Innovation in der Kontinuität der Menschen und des Spumante, die es verstehen, einem Stil treu zu bleiben und dabei doch immer neue Wege zu gehen. Nach 6 Jahren Flaschenlager ist er ein Trentodoc, der sich durch eine Komplexität auszeichnet, die von fruchtig über mineralisch bis hin zu Röstaromen reicht.

Jahrgang 2010

Der Jahrgang 2010 zeichnete sich durch leicht überdurchschnittliche Regenmengen aus, jedoch mit einer normalen Entwicklung, was den Temperaturverlauf betrifft.

Der Sommer begann mit guten Niederschlagsmengen, um dann in einen heißen und trockenen Juli überzugehen. Im August fiel reichhaltiger Regen und die erste Septemberhälfte brachte mit stabilem und windigem Wetter eine sehr willkommene Atempause, was dazu beitrug, dass die Trauben für die Basisweine des Spumante geerntet werden konnten, bevor es wieder zu regnen begann. Die Trauben erreichten die Vollreife mit hervorragender Säure und aromatischer Komplexität.

Degustationsnotizen

Im Glas präsentiert er sich verführerisch, dank seiner strahlend goldgelben Farbe, die noch kostbarer erscheint durch eine dichte Perlage, bestehend aus feinsten Bläschen.

Der olfaktorische Aufbau ist üppig und variantenreich und bietet sehr intensive Noten von Trockenfrüchten, Panettone, Spuren von Zitrusfrüchten und eine Ahnung von Salzbutter.

Am Gaumen tritt eine elegante Struktur hervor, die ein angenehmes geschmackliches Gleichgewicht bietet und dann mit langer Beständigkeit ausklingt, die im Abgang zarte Eindrücke von Röstaromen wie Kaffee sowie andere, würzigere wie Lebkuchen, betont.