



FERRARI PERLÉ NERO RISERVA 2011 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 2011

La stagione invernale piuttosto mite e piovosa ha determinato un anticipo di germogliamento di circa 12 - 15 giorni rispetto all'anno precedente. La primavera è stata caratterizzata dal bel tempo, mentre il mese di luglio è stato piuttosto piovoso e freddo. La vendemmia ha avuto inizio il 16 agosto con le partite più precoci ed è terminata il 12 settembre con quelle provenienti dalle zone ad altitudini maggiori.

L'annata 2011 è stata quantitativamente scarsa ma la perfetta sanità ed il giusto rapporto tra acidità e zuccheri hanno consentito di ottenere eccellenti basi spumante.

Note di degustazione

Dall'aspetto visivo acceso e luminoso che mette in evidenza un colore dorato con tratti ancora di un giallo limone, il vino ha delicatissime e persistenti bollicine che lo attraversano. Al naso emergono da subito intense note olfattive che ricordano la pasticceria lievitata, la crema di limone, il panettone, il cedro candito e il burro salato.

L'ingresso in bocca è ricco di energia, di un'acidità affilata ma matura che rende il sorso molto teso e sapido, ricco ma non pesante. La chiusura di bocca dona sensazioni di agrumi e di sale rosa dell'Himalaya.