

FERRARI PERLÉ NERO RISERVA

La sfida del Pinot Nero in purezza per il primo e unico Blanc de Noirs di Casa Ferrari: un millesimato frutto di quarant'anni di ricerca, creato con le uve selezionate nei migliori vigneti di proprietà, alle pendici dei monti del Trentino. Straordinariamente diverso e orgogliosamente unico.

denominazione	TRENTODOC
uve	Accurata selezione di sole uve Pinot Nero, raccolte con vendemmia manuale a metà settembre.
durata della maturazione	Almeno 6 anni sui lieviti selezionati in proprie colture.
zona di produzione	Vigneti di proprietà della famiglia Lunelli coltivati nelle zone più alte all'interno delle aziende agricole di Villa Margon, Maso Orsi e Maso Valli, a oltre 400 metri.
gradazione alcolica	12,5% vol.
formati disponibili	0,75L
prima annata di produzione	2002

NOTE DI DEGUSTAZIONE

esame visivo	Dorato e brillante. Il perlage è finissimo e persistente.
olfattivo	Materico, ricco e maturo: una gamma olfattiva di grande complessità che spazia dal fruttato al minerale, fino al tostato.
gustativo	Un grande vino dalla personalità certa, di rara complessità, in perfetto equilibrio tra note fruttate e tostate, completato da un'intrigante sapidità. Al palato, l'elegante cremosità sa sorprendere in un dinamismo che culmina in un finale avvolgente e maestoso.

