



# FERRARI

TRENTO 1902

## FERRARI PERLÉ NERO RISERVA

Die Herausforderung eines sortenreinen Pinot Nero für den ersten und einzigen Blanc de Noirs aus dem Hause Ferrari: Ein Jahrgangs-Spumante, der das Ergebnis von vierzig Jahren Forschung ist und aus den ausgewählten Trauben der besten eigenen Lagen am Fuße der Trentiner Berge geschaffen wurde. Ganz besonders und so einzigartig, dass man auf ihn stolz sein kann.

<b>Herkunftsbezeichnung</b>	TRENTODOC
<b>Rebsorten</b>	Sorgfältige Selektion von ausschließlich Pinot Nero-Trauben, die Mitte September von Hand gelesen werden.
<b>Ausbau</b>	Mindestens 6 Jahre auf Reinzuchthefen aus eigenen Kulturen.
<b>Anbaugebiet</b>	Eigenen Weinberge der Familie Lunelli in den höchsten Lagen im Inneren der Weingüter von Villa Margon, Maso Orsi und Maso Valli, auf über 400 Metern Höhe.
<b>Alkoholgehalt</b>	12.5% vol.
<b>Flaschengrößen</b>	0,75L
<b>Erster erzeugter Jahrgang</b>	2002

## DEGUSTATIONSNOTIZEN

<b>Optischer Eindruck</b>	Golden und brillant. Sehr feine und lang anhaltende Perlage.
<b>Bouquet</b>	Stofiig, reich und reif. Ein Duft-Spektrum von großer Komplexität, das sich von fruchtig über mineralisch bis hin zu Röstaromen erstreckt.
<b>Geschmack</b>	Ein großer Wein von selbstbewusster Persönlichkeit und seltener Komplexität. Perfektes Gleichgewicht zwischen Frucht und Röstaromen, die von einer überwältigenden Schmeckhaftigkeit vervollständigt werden. Am Gaumen weiß die elegante Cremigkeit mit einer Dynamik zu überzeugen, die in einem schmeichelnden und majestätischen Finale gipfelt.

