



## FERRARI PERLÉ NERO RISERVA 2012 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 7 anni di affinamento in bottiglia, è un Trentodoc caratterizzato da una complessità che spazia dal fruttato al minerale, fino al tostato.

### Annata 2012

Il 2012 è stata un'annata complessa, caratterizzata dall'alternanza di temperature significativamente al di sopra o al di sotto della media. Dopo un inizio incerto dovuto all'elevata piovosità nel mese di aprile, il decorso della stagione è stato stabile con un agosto contraddistinto da temperature molto elevate. La vendemmia nei vigneti di Pinot Nero dedicati al Ferrari Perlé Nero è iniziata nella prima decade di settembre, in linea con gli ultimi anni. L'uva proveniente da vigneti di media alta collina, allevati a spalliera si è presentata particolarmente spargola ad un perfetto grado di maturazione con una qualità estremamente interessante. Dal punto di vista quantitativo, la produzione è risultata inferiore alla media a causa del minor peso dei grappoli.

### Note di degustazione

Nel calice appare di un colore giallo dorato impreziosito da un finissimo perlage che scorre lentamente e permane in superficie una volta raggiunta quest'ultima. I profumi sono amalgamati e complessi, spaziando da piccoli frutti rossi alla frutta secca, dalla pasta di mandorle ai grani del caffè verde e al burro salato. Con l'ossigenazione nel calice emerge un ricordo rinfrescante che richiama il rosmarino. Articolazione e complessità sono le basi sulle quali si poggia l'architettura del vino, che in bocca evidenzia una importante ricchezza, sostenuta da acidità salina e accentuata dalla setosa presenza dell'anidride carbonica. Il finale è molto lungo e persistente e riprende le note di frutta secca.