



FERRARI PERLÉ NERO RISERVA 2012 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 7 Jahren Flaschenlager ist er ein Trentodoc, der sich durch eine Komplexität auszeichnet, die von fruchtig über mineralisch bis hin zu Röstaromen reicht.

Jahrgang 2012

2012 war ein komplexer Jahrgang, charakterisiert durch den Wechsel der Temperaturen, die entweder deutlich über oder unter dem Durchschnitt lagen. Nach einem unsicheren Auftakt aufgrund der erhöhten Niederschläge im Monat April, war der Verlauf der Saison stabil mit einem August, der von stark erhöhten Temperaturen charakterisiert war. Die Lese in den Pinot Nero-Lagen begann im ersten Septemberdrittel, so wie in den vergangenen Jahren auch. Die Trauben in Spalier-Erziehung aus den mittleren Hügellagen präsentierten sich mit besonders lockeren Rispen und in einen perfekten Reifegrad sowie von extrem interessanter Qualität. Aus quantitativer Sicht lag die Produktion unter dem Durchschnitt aufgrund des geringeren Gewichts der einzelnen Traubenrispen.

Degustationsnotizen

Im Glas erscheint eine goldgelbe Farbe, veredelt durch eine äußerst feine Perlage, die langsam emporsteigt und sich noch lange an der Oberfläche hält. Die Düfte des Bouquets sind auf komplexe Weise miteinander verschmolzen und erstrecken sich von roten Beeren über Trockenfrüchte, Mandelgebäck zu grünen Kaffeebohnen und Salzbuttermilch. Mit zunehmender Sauerstoffzufuhr steigt eine erfrischende Erinnerung an Rosmarin auf. Ausdruck und Komplexität sind die Grundlagen der Architektur dieses Weins, der im Mund eine bedeutende Üppigkeit beweist, gestützt von einer leicht salzig anmutenden Säure und akzentuiert von der seidigen Präsenz der Kohlensäure. Das Finale ist sehr lang und beständig und nimmt die Noten von Trockenfrüchten wieder auf.