



FERRARI PERLÉ NERO RISERVA 2013 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 2013

A un inizio di primavera nella norma, segue un periodo di una piovosità eccezionale che ha messo a dura prova la professionalità dei viticoltori. L'arrivo dell'estate ha stabilizzato le condizioni meteorologiche, e il sole ha riportato serenità e ottimismo nei vigneti. Il germogliamento delle viti, così come la fioritura, è avvenuto in ritardo ma è stato omogeneo e regolare. La maturazione delle uve nel mese di agosto è stata lenta, confermando una vendemmia piuttosto tardiva, buona sanità ed una qualità ottima.

Note di degustazione

Il colore oro intenso presenta delle sfumature che portano verso l'oro antico ed è impreziosito da una carbonica molto sottile e persistente. Il naso mette in risalto una complessità che offre ricordi di mela annurca, canditi, cannella e crema di nocciola. Lentamente emergono ricordi di burro di arachidi e fava di cacao. L'ingresso in bocca è pieno ed offre un corpo generoso ma perfettamente bilanciato dalla giusta componente acida. L'interazione di questi elementi disegna successivamente una chiusura di palato estremamente lunga ed appagante che persiste su note di cedro candito e frutta secca.