



## FERRARI PERLÉ NERO RISERVA 2011 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 6 Jahren Flaschenlager ist er ein Trentodoc, der sich durch eine Komplexität auszeichnet, die von fruchtig über mineralisch bis hin zu Röstaromen reicht.

### Jahrgang 2011

Der relativ milde und regnerische Winter sorgte für einen um ca. 12 – 15 Tage früheren Rebaustrieb als im vorangegangenen Jahr. Das Frühjahr war charakterisiert von schönem Wetter, während der Monat Juli recht regnerisch und kalt ausfiel. Die Ernte begann am 16. August mit den am frühesten reifen Partien und endete am 12. September mit jenen aus den am höchsten gelegenen Bereichen.

Der Jahrgang 2011 fiel quantitativ gering aus, war jedoch von perfektem Gesundheitszustand und das richtige Verhältnis von Säure und Zucker trugen dazu bei, exzellente Basisweine für den Spumante zu gewinnen.

### Degustationsnotizen

Von lebhaftem und strahlendem optischen Eindruck, der eine goldene Farbe mit zusätzlichen Spuren von Zitronengelb betont, wird der Wein von einer sehr feinen und beständigen Perlage durchdrungen. Im Bouquet treten unmittelbar Noten hervor, die an süßes Hefengebäck denken lassen, an Zitronencreme, Panettone, Zitronat und Salzbutter.

Im Mund ist er voller Energie, von geschliffener, aber reifer Säure, die den Schluck sehr kompakt und delikater macht – üppig, aber nicht schwer. Im Abgang beschert er Eindrücke von Zitrusfrüchten und rosa Himalaya-Salz.