



FERRARI PERLÉ NERO 2009

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 il Perlé Nero, perché straordinariamente diverso dalle altre etichette della Casa e orgogliosamente unico, ma perfettamente in linea con lo stile Ferrari: un'innovazione nella continuità di uomini e bollicine che sanno rimanere fedeli a uno stile percorrendo sempre nuove strade. Dopo 6 anni di affinamento in bottiglia, è un Trentodoc caratterizzato da una complessità che spazia dal fruttato al minerale, fino al tostato.

Annata 2009

L'inverno è stato particolarmente rigido e caratterizzato da abbondanti precipitazioni. Il ritardo con cui è partita la stagione vegetativa è stato però subito recuperato grazie ad una primavera molto calda che ha riportato nei valori medi lo sviluppo delle vigne già durante la fioritura e l'allegagione. Le buone escursioni termiche durante l'estate, con temperature anche al di sopra delle medie stagionali, hanno condotto a una vendemmia di uve perfettamente sane e ricche dal punto di vista aromatico.

Note di degustazione

Dall'aspetto giallo dorato luminoso con leggeri riflessi tendenti all'oro rosa, presenta un perlage raffinato formato da sottilissime bollicine. Al naso dimostra fin da subito il suo carattere deciso mettendo in evidenza note di frutta esotica, mela cotogna, pane speziato e di frutti canditi che si arricchiscono, con l'ossigenazione, di ricordi di pasticceria da forno, burro d'arachidi e tocchi di anice. L'ingresso in bocca sottolinea l'importanza di una ricchezza gustativa e di una struttura che dopo la deglutizione si allungano in una scia retrofattiva di nobile ed elegante persistenza.