

FERRARI PERLÉ NERO

RISERVA 2013

FERRARI
TRENTO

IL GUSTO DELLA SFIDA

La sfida del Pinot Nero in purezza per il primo e unico Blanc de Noirs di Casa Ferrari: frutto di quarant'anni di ricerca nel vigneto e in cantina, stupisce perché orgogliosamente unico e straordinariamente diverso dalle altre etichette della Casa eppure perfettamente in linea con lo stile Ferrari.

ANNATA 2013

A un inizio di primavera nella norma è seguito un periodo di eccezionale piovosità, superato senza problemi grazie all'attento lavoro di gestione del verde. L'arrivo dell'estate ha stabilizzato le condizioni meteorologiche, portando a un germogliamento delle viti e una fioritura omogenei e regolari. La maturazione delle uve nel mese di agosto è stata lenta, confermando la vendemmia 2013 come medio-tardiva, caratterizzata da una produzione in aumento, buona sanità e una qualità ottima.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Il colore oro antico nel calice è impreziosito da una bollicina estremamente fine e persistente.

PROFUMO

Il naso mette in risalto una complessità che ricorda la mela annurca, i canditi, la cannella e la crema di nocciola. Lentamente emergono sentori di burro di arachidi e fava di cacao.

GUSTO

L'ingresso in bocca è pieno e offre un corpo generoso ma perfettamente bilanciato dalla componente acida. L'interazione di questi elementi disegna successivamente una chiusura di palato estremamente lunga e appagante che persiste su note di cedro candito e frutta secca.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol

DOSAGGIO

Extra Brut

FORMATI DISPONIBILI

0,75L; 1,5L

UVE

Accurata selezione di uve Pinot Nero, raccolte con vendemmia rigorosamente manuale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

AFFINAMENTO

Un minimo di 83 mesi sui lieviti.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2002

VINIFICAZIONE

Acciaio



LINEA PERLÉ