

FERRARI PERLÉ NERO RISERVA 2016

FERRARI
TRENTO

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 2016

Il 2016 è stato un millesimo che ha richiesto attenzione e determinazione, una stagione intensa in cui ogni scelta ha avuto il suo peso. La vigna ha potuto contare su un inverno mite che ha accompagnato con dolcezza il germogliamento, aprendo il ciclo vegetativo sotto buoni auspici.

La tarda primavera ha poi imposto un ritmo più serrato, con una crescita rigogliosa che ha domandato presenza costante e mano esperta. È stata un'annata in cui competenza e sensibilità hanno guidato ogni intervento, trasformando la complessità in opportunità.

Con il ritorno della stabilità nella seconda parte dell'estate, le uve hanno trovato il loro equilibrio, completando una maturazione piena e consapevole, sostenuta da una freschezza viva e armonica. La vendemmia, leggermente più tardiva rispetto alla consuetudine, ha suggellato un percorso costruito con pazienza e visione, restituendo frutti di grande precisione e qualità.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

La sua veste è dorata, accesa e luminosa, le bollicine sono fini e integrate.

PROFUMO

Il primo impatto olfattivo porta verso le dolcezze della frutta a polpa gialla come la pesca, i canditi e la frutta secca. Si riconoscono anche note di panettone, caffè verde e burro salato.

GUSTO

Dalla notevole forza gustativa e dal raffinato equilibrio che contraddistingue da sempre questa etichetta, l'assaggio è molto dinamico e il sorso estremamente lungo.

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 55 mesi sui lieviti.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2002

VINIFICAZIONE

Acciaio



LINEA PERLÉ