

FERRARI PERLÉ NERO

RISERVA 2017

FERRARI
TRENTO

GOLOSA CREMOSITA'

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 2017

Il 2017 sarà ricordato come un millesimo di energia e di contrasti, segnato da eventi intensi che si sono susseguiti con ritmo incalzante. Dopo un inverno mite, la primavera ha mostrato un volto più severo in alcune aree del territorio, mettendo alla prova l'equilibrio fragile dei vigneti.

L'estate ha portato con sé quella forza improvvisa che accompagna i temporali e le grandinate, chiedendo attenzione costante e scelte tempestive. È stata un'annata dinamica, in cui la rapidità di intervento e la conoscenza profonda delle parcelle hanno fatto la differenza.

La vendemmia è iniziata con anticipo, seguendo il passo accelerato della stagione, e si è conclusa sotto il segno della precisione e della selezione rigorosa. Il risultato è un raccolto di grande qualità, espressione di un anno complesso ma capace di restituire autenticità e vigore.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Un gioioso turbinio di delicate bollicine anima il calice, in cui risalta una tonalità dorata che brilla.

PROFUMO

Un armonioso carosello avvolge il naso, con un susseguirsi di note che spaziano dalla pera all'albicocca e alla pesca tabacchiera, passando per le spezie di pepe bianco, cannella, liquirizia e zafferano, fino a un delicato accenno di dolce lievito che completa il bouquet.

GUSTO

È una bollicina che in bocca si distingue per la sua golosità, con il palato immediatamente sedotto e conquistato da una nota burrosa, cui fa seguito un delicato ricordo di mandorla. Una vellutata cremosità accompagna una struttura che nel finale si prolunga armoniosa.

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 68 mesi sui lieviti.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2002

VINIFICAZIONE

Acciaio

