

FERRARI PERLÉ NERO

RISERVA 2018

VERTICALE SAPIDITÀ

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 2018

Il 2018 è stato un millesimo generoso, capace di coniugare slancio e abbondanza. Dopo un avvio ancora segnato da freschezza e lentezza, la stagione ha improvvisamente cambiato passo, sospinta da un'energia nuova che ha accelerato la crescita della vite.

Giugno ha riportato equilibrio e misura, offrendo ai vigneti un momento di stabilità provvidenziale. L'estate, attraversata da nuove piogge, ha disegnato scenari differenti lungo le diverse altitudini: nei versanti più bassi la maturazione è giunta con anticipo, donando uve ricche e solari; nelle parcelle più elevate, invece, il dialogo tra luce e freschezza ha scolpito grappoli tesi, vibranti, sostenuti da una vivace acidità.

La vendemmia racconta così un'annata ampia e articolata, capace di esprimere quantità e qualità con naturale equilibrio, restituendo vini di grande pienezza e armonia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Una doratura appena accennata definisce la tonalità di giallo che colora il calice.

PROFUMO

È una delicata sinfonia di frutta bianca ad accogliere, tra sentori di albicocche e pesche di vigna. Il seguito è nel segno dell'intensità esotica di dattero e spezie, prima della chiusura con note di erbe aromatiche, timo e un accenno di liquirizia.

GUSTO

Al palato, la sapidità regna sovrana dal principio alla fine, tra un ingresso generoso, la verticalità che si fa immediatamente valere e una chiusura persistente e salina. Se l'attacco è accompagnato da una buona acidità e da piacevoli note di agrumi e frutta bianca, il finale si caratterizza per la spiccata lunghezza e un tocco fumé.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

FORMATI DISPONIBILI

0,75L ; 1,5L

DOSAGGIO

Extra Brut

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

UVE

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

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano

AFFINAMENTO

Un minimo di 66 mesi sui lieviti.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2002

VINIFICAZIONE

Acciaio

INGREDIENTI & SMALTIMENTO

COMPONENTI

100 ml: E= 307 kJ/74 kcal

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol

