



FERRARI

TRENTO 1902

FERRARI PERLÉ NERO RISERVA

La sfida del Pinot Nero in purezza per il primo e unico Blanc de Noirs di Casa Ferrari: un millesimato frutto di quarant'anni di ricerca, creato con le uve selezionate nei migliori vigneti di proprietà, alle pendici dei monti del Trentino.

Straordinariamente diverso e orgogliosamente unico.

| | |
|-----------------------------------|--|
| denominazione | TRENTODOC |
| uve | Accurata selezione di sole uve Pinot Nero, raccolte con vendemmia manuale a metà settembre. |
| durata della maturazione | Almeno 6 anni sui lieviti selezionati in proprie colture. |
| zona di produzione | Vigneti di proprietà della famiglia Lunelli coltivati nelle zone più alte all'interno delle aziende agricole di Villa Margon, Maso Orsi e Maso Valli, a oltre 400 metri. |
| gradazione alcolica | 12.5% vol. |
| formati disponibili | 0,75L |
| prima annata di produzione | 2002 |

NOTE DI DEGUSTAZIONE

| | |
|---------------------|---|
| Esame visivo | Dorato e brillante. Il perlage è finissimo e persistente |
| olfattivo | Materico, ricco e maturo: una gamma olfattiva di grande complessità che spazia dal fruttato al minerale, fino al tostato. |
| gustativo | Un grande vino dalla personalità certa, di rara complessità, in perfetto equilibrio tra note fruttate e tostate, completato da un'intrigante sapidità. Al palato, l'elegante cremosità sa sorprendere in un dinamismo che culmina in un finale avvolgente e maestoso. |

