

## FERRARI PERLÉ NERO

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.

<b>denominazione</b>	TRENTODOC
<b>uve</b>	Accurata selezione di sole uve Pinot Nero, raccolte con vendemmia manuale a metà settembre.
<b>durata della maturazione</b>	Almeno 6 anni sui lieviti selezionati in proprie colture.
<b>zona di produzione</b>	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.
<b>gradazione alcolica</b>	12,5% vol.
<b>formati disponibili</b>	0,75L
<b>prima annata di produzione</b>	2002

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

<b>esame visivo</b>	Dorato e brillante. Il perlage è finissimo e persistente.
<b>olfattivo</b>	Materico, ricco e maturo: una gamma olfattiva di grande complessità che spazia dal fruttato al minerale, fino al tostato.
<b>gustativo</b>	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.

