

# FERRARI PERLÉ NERO 2003,

SBOCCATURA 2021

# FERRARI

TRENTO

SBOCCATURA RECENTE

*Poche esclusive bottiglie dedicate a collezionisti e appassionati che possono così sperimentare l'unicità dei Trentodoc Ferrari Trento lasciati affinare per ancora più tempo rispetto alla versione originale, nel buio e nel silenzio della cantina. Primo e unico Blanc de Noirs firmato Ferrari Trento. E' una Riserva frutto di quarant'anni di esperienza su un vitigno complesso e delicato come il Pinot Nero, creato con le uve selezionate nei migliori vigneti di proprietà, alle pendici dei monti del Trentino.*

## ANNATA 2003

L'annata 2003 è stata una delle più calde di sempre in cui l'altitudine dei vigneti e l'influenza delle montagne hanno permesso di mitigare in maniera considerevole gli effetti delle temperature molto alte. Già l'inizio primavera è stato molto caldo, determinando un germogliamento precoce e un anticipo della stagione vegetativa. L'annata è proseguita con temperature elevate e precipitazioni scarse caratterizzate da temporali che fortunatamente sono stati ben distribuiti, permettendo un sufficiente apporto idrico ai vigneti. La vendemmia effettuata al mattino presto per sfruttare le temperature fresche della notte e la successiva e tempestiva lavorazione delle uve in cantina, hanno contribuito a evidenziare nel vino i caratteri varietali dell'uva e la loro complessità aromatica.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

### ASPETTO

Colore oro intenso.

### PROFUMO

Nel calice offre un ventaglio olfattivo variegato e molto raffinato. Ricordi di pesca gialla, di panettone e di nocciola si alternano a sensazioni di tabacco biondo, che emergono successivamente, con l'ossigenazione nel calice.

### GUSTO

La sua eleganza si conferma anche nel sorso, che risulta ricco, perfettamente equilibrato e teso, palato regalando ricordi di resina e di fico secco.

### DENOMINAZIONE

Trentodoc

### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol

### DOSAGGIO

Extra- Brut.

### FORMATI DISPONIBILI

0,75L . In cassetta legno

### UVE

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

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

### AFFINAMENTO

Un minimo di 17 anni sui lieviti.

### CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

### VINIFICAZIONE

Acciaio.

### N. BOTTIGLIE PRODOTTE

400

### PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2002



*Poche esclusive bottiglie dedicate a collezionisti e appassionati che possono così sperimentare l'unicità dei Trentodoc Ferrari Trento lasciati affinare per ancora più tempo rispetto alla versione originale, nel buio e nel silenzio della cantina. Primo e unico Blanc de Noirs firmato Ferrari Trento. E' una Riserva frutto di quarant'anni di esperienza su un vitigno complesso e delicato come il Pinot Nero, creato con le uve selezionate nei migliori vigneti di proprietà, alle pendici dei monti del Trentino.*

## ANNATA 2004

L'annata 2004 è stata caratterizzata da un inverno mite e da una primavera scandita da piogge che hanno determinato un germogliamento regolare della vite, con un'ottima fertilità delle gemme. La stagione è proseguita con un'estate in cui le precipitazioni piuttosto scarse si sono accompagnate a temperature più basse della media. Ciò ha favorito la perfetta gestione agronomica dei vigneti e ha permesso di arrivare al momento della vendemmia senza problemi di sanità dell'uva. Settembre ha regalato bellissime giornate di sole, perfette per le operazioni di raccolta.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

### ASPETTO

Ha un intenso noto oro antico nel calice e una bollicina raffinata e persistente.

### PROFUMO

I suoi profumi evocano rimandi di frutta candita, di caffè e di una panificazione da forno, sia dolce che speziata.

### GUSTO

L'assaggio regala una struttura solida e dal grande equilibrio. La lunghezza degli aromi lascia il palato lentamente, donando al sorso ricordi di una balsamicità che richiama il muschio e un tocco quasi fumé.

### DENOMINAZIONE

Trentodoc

### DOSAGGIO

Extra- Brut.

### UVE

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

### AFFINAMENTO

Un minimo di 16 anni sui lieviti.

### VINIFICAZIONE

Acciaio.

### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

### FORMATI DISPONIBILI

0,75L In cassetta legno

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

### CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

### N. BOTTIGLIE PRODOTTE

400

### PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2002



# FERRARI PERLÉ NERO 2005,

SBOCCATURA 2021

# FERRARI

TRENTO

SBOCCATURA RECENTE

*Poche esclusive bottiglie dedicate a collezionisti e appassionati che possono così sperimentare l'unicità dei Trentodoc Ferrari Trento lasciati affinare per ancora più tempo rispetto alla versione originale, nel buio e nel silenzio della cantina. Primo e unico Blanc de Noirs firmato Ferrari Trento. E' una Riserva frutto di quarant'anni di esperienza su un vitigno complesso e delicato come il Pinot Nero, creato con le uve selezionate nei migliori vigneti di proprietà, alle pendici dei monti del Trentino.*

## ANNATA 2005

La stagione vegetativa ritardata e l'estate calda fino ad agosto sono culminate nelle piogge pre-vendemmiali che hanno registrato anche escursioni termiche pronunciate, ottime per una buona maturazione delle uve di montagna. Se quantitativamente la raccolta è stata inferiore alla media, la qualità del Pinot Nero d'alta quota si è, tuttavia, rivelata molto buona, in particolare per l'equilibrio tra acidità e carica aromatica.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

### ASPETTO

La sua presenza nel calice racconta di sfumature che evocano l'oro.

### PROFUMO

Le sue bollicine sono minute e persistenti. Al naso si possono percepire dolci rimandi di frutti canditi, uvetta sultanina, tabacco biondo e miele di castagno.

### GUSTO

Il sorso è ricco e potente allo stesso tempo, si connota per la lunghezza aromatica e il finale dalle sfumature balsamiche, con ricordi di scorza d'arancia.

### DENOMINAZIONE

Trentodoc

### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

### DOSAGGIO

Extra- Brut.

### FORMATI DISPONIBILI

0,75L In cassetta legno

### UVE

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

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

### AFFINAMENTO

Un minimo di 15 anni sui lieviti.

### CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

### VINIFICAZIONE

Acciaio.

### PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2002

