ACQUISTATO IL .....

Ferrari "Perlé Nero" 2016 TrentoDoc Astuccio 2016



La ricchezza di un grande Pinot Noir di montagna

Per chi cerca la bollicina giusta per gratificare se stesso e per stupire gli amici con un calice di indubbia qualità, trova in questo Perlé Nero Riserva il giusto alleato. Perché c'è il marchio, Ferrari Trento, da sempre considerato tra i più rappresentativi della regione. Perché le uve di base sono Pinot Noir, super vocate alla spumantizzazione. E perché queste uve vengono da vigneti di collina/montagna, dove le condizioni climatiche sono tali da garantire una vera esplosione di profumi e sapori. Promesse mantenute. Nel bicchiere, infatti, questo raffinato metodo classico millesimato si presenta di un bel colore giallo oro, impreziosito da un perlage di rara finezza. Al naso si scopre un bouquet di grande complessità che giunge fino a note di frutta tropicale e che spazia dal minerale al tostato, con note intriganti di burro d'arachidi. In bocca è sontuoso, incorniciato da un'affilata sapidità e una freschezza agrumata. Il sorso è pieno e morbido. Persistente, con un finale avvolgente e maestoso.

Dici Ferrari e pensi al Trentino, alle bollicine di qualità e soprattutto a una delle più rappresentative aziende familiari del nostro paese. La storia di questa realtà, del resto, è profondamente legata a quella della sua terra. A partire dalla visione del suo fondatore, il mitico Giulio Ferrari, che ha dedicato tutta la sua vita al raggiungimento del suo sogno, quello di creare uno spumante con uve trentine che sapesse confrontarsi con i migliori Champagne francesi. Obbiettivo che, oggi possiamo dirlo, è stato perfettamente centrato. La sua pesante eredità venne raccolta da Bruno Lunelli, allora titolare di una famosa enoteca di Trento. Ed è grazie al suo talento imprenditoriale che l'azienda è cresciuta velocemente fino a diventare un punto di riferimento per tutti gli appassionati di bolle del nostro paese.

La Vigna

Terreno	Terreno franco-sabbioso, con presenza di scheletro prevalente
Esposizione	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 s.l.m.
Allevamento	Pergola semplice trentina e guyot
Densità imp.	Da 5500 a 6500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Spumante Metodo Classico Brut DOC
Provenienza	Trentino
Uve	Pinot Nero 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	Entro 5 / 8 anni
Abbinamento	Focaccia e mortadella ai pistacchi di Bronte
Vinificazione	Metodo Classico
Sensazioni	Chiari riflessi color oro, impreziositi da un perlage di rara finezza. Spettacolare complessità olfattiva ricca di sensazioni tropicali, che spazia dal fruttato al minerale, fino al tostato, con note intriganti di burro d'arachidi. Sontuoso nel gusto, incorniciato da un'affilata sapidità e una freschezza agrumata. Il sorso è pieno e morbido. Persistente e squisitamente ammandorlato, per un finale avvolgente e maestoso.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821