




# FERRARI Ferrari Perlé Nero riserva

SPUMANTE TRENTO DOC EXTRA BRUT



 Italia, Trentino

Il Trento DOC Extra Brut "Perlé Nero" è l'unico Blanc de Noirs della cantina Ferrari, ovvero l'unico spumante prodotto esclusivamente da uve a bacca rossa.

Il Perlé Nero di Ferrari proviene dalla più accurata selezione delle uve di Pinot Nero, raccolte manualmente nei migliori vigneti di proprietà situati nelle zone montuose più elevate. Come avviene per ogni Metodo Classico, la produzione consta di due fasi. Durante la prima viene realizzato il vino base, tramite una normale vinificazione in bianco delle uve; la seconda fase è invece quella della rifermentazione in bottiglia. Al termine di essa, lo zucchero si è trasformato in alcol e in anidride carbonica. Durante il periodo di sosta nella bottiglia, i lieviti si disgregano, rilasciando sentori di panetteria e pasticceria, tipici di ogni spumante Metodo Classico, e conferendo una complessità unica, sempre diversa. In questo caso lo spumante sosta sui lieviti in bottiglia per almeno 6 anni.

**Vitigni:** Pinot Nero 100%

**Formato:** (Litri)0.75

**Colore:** Giallo dorato luminoso

**Perlage:** Il perlage è estremamente fine e persistente.

**Bouquet:** Sentori fruttati di piccoli frutti rossi, mela annurca e nocciola con note di tè e chinotto

**Sapore:** Morbido e sapido, fresco con note agrumate

**Gradazione:** 12,5% vol.

**Abbinamenti:** Carne, Formaggi, Primi, Salumi

