



► 12 ottobre 2016

**Mercato**

## Cantine Ferrari Incremento previsto del 10 per cento

**TRENTO** Le Cantine Ferrari continuano a crescere e, a sorpresa, non solo all'estero ma anche entro i confini nazionali. Da qui a fine anno l'incremento previsto è attorno al 10%, anche grazie alle buone performance del mercato Italia, che sta dimostrando un crescente interesse soprattutto per il Ferrari Perlé, che ieri a Milano ha debuttato con una nuova etichetta: il Perlé Bianco, 100% Chardonnay da partite vocate al lungo affinamento, tutte provenienti da vigneti di proprietà della famiglia Lunelli in Trentino. La prima annata, rilasciata ieri, è figlia della vendemmia di dieci anni fa, per un vino che riposa per oltre otto anni sui lieviti, acquisendo armonia, sapidità e profondità, unite a una sorprendente freschezza e facilità di beva. «Un vino che vuole essere una delle massime espressioni della viticoltura di montagna del Trentino», spiega Matteo Lunelli, presidente di Cantine Ferrari. L'annata delle uve di questo primo rilascio è il 2006, anno dell'Italia campione del mondo di calcio, e sicuramente campione delle bollicine metodo classico con questo nuovo Perlé Trentodoc che non ha niente da invidiare ai più blasonati Champagne. Sono 30.000 le bottiglie previste per il debutto della nuova etichetta, destinata quasi esclusivamente al mercato Italia e che già a partire dal 2017, assicura il nuovo general manager Beniamino Garofalo, «varcheranno anche i confini nazionali, aumentando anche nella produzione». Il Perlé Bianco è la quarta etichetta della linea Perlé, che in totale conta oltre 500.000 bottiglie su una produzione di Cantine Ferrari che per il 2016 dovrebbe attestarsi attorno ai 4,8 milioni di pezzi (4,5 milioni nel 2015). Il primo nato, il Perlé, agli inizi degli anni Settanta,

oggi ha una produzione di circa 450.000 bottiglie, a cui si affiancano il Perlé Rosé, il Perlé Nero e ora il Perlé Bianco, per altre circa 100.000 unità in totale. Il Perlé Bianco, dodicesima etichetta di Cantine Ferrari, è riservato al canale Horeca: in enoteca il prezzo consigliato dalla cantina è attorno ai 40-50 euro, concorrenziale per un'etichetta paragonata come qualità e glamour a Champagne del calibro del Ruinart Blanc de Blancs. Sui mercati esteri, fanno sapere dalla famiglia Lunelli, continuano i trend positivi di Giappone, Germania e Stati Uniti.

**Francesca Negri**