

FERRARI PERLÉ ROSÉ 2009

Millesimato Rosé ottenuto da un uvaggio di Pinot Nero (80%) vinificato in rosato e di Chardonnay (20%) provenienti dai vigneti di proprietà della famiglia Lunelli alle pendici dei monti del Trentino. Dopo un lungo affinamento in bottiglia è caratterizzato da un colore rosa antico delicato, un bouquet intenso con note dominanti di piccoli frutti e da un gusto elegante e vellutato.

Annata 2009

L'inverno è stato particolarmente rigido e caratterizzato da abbondanti precipitazioni. Il ritardo con cui è partita la stagione è stato però subito recuperato grazie ad una primavera molto calda che ha riportato nei valori medi lo sviluppo delle vigne già durante la fioritura e l'allegagione. Le buone escursioni termiche durante l'estate, con temperature anche al di sopra delle medie stagionali, hanno condotto ad una vendemmia di uve perfettamente sane e ricche dal punto di vista aromatico.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

All'esame visivo, il Perlé Rosé 2009 si presenta di colore rosa antico tendente al corallo. Al naso si distingue una piacevole nota di lampone, accompagnata da un trionfo di sensazioni fruttate che vanno dal ribes rosso alla susina, passando per fragoline e pesca noce. Si ritrovano, all'assaggio, le sensazioni di frutta ed i tocchi fragranti, con una bocca intensa, minerale, rotonda e di lunga persistenza.