

## FERRARI PERLÉ ROSÉ RISERVA 2011

Trentodoc Rosé Riserva 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.

### Annata 2011

La stagione invernale piuttosto mite e piovosa ha determinato un anticipo di germogliamento di circa 12 - 15 giorni rispetto all'anno precedente. La primavera è stata caratterizzata dal bel tempo, mentre il mese di luglio è stato piuttosto piovoso e freddo. La vendemmia ha avuto inizio il 16 agosto con le partite più precoci ed è terminata il 12 settembre con quelle provenienti dalle zone ad altitudini maggiori.

L'annata 2011 è stata quantitativamente scarsa ma la perfetta sanità ed il giusto rapporto tra acidità e zuccheri hanno consentito di ottenere eccellenti basi spumante.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Veste luminosa dalle tonalità che ricordano il rosa antico con preziose sfumature ramate, presenta nel bicchiere un perlage molto fine e persistente. L'esordio al naso è complesso e sfaccettato ed offre da subito note di arancia sanguinella e gelatina di ribes, leggeri ricordi di caramello, di farina di segale e di semi di cumino su un fondo di fresche note floreali che ricordano i fiori di pesco. L'ingresso al palato mette in evidenza una trama ricca ma equilibrata, capace di coniugare in un unico sorso struttura, persistenza ed eleganza. Il finale di bocca chiude lasciando ricordi di agrumi, di delicate spezie e di prugna secca.