FERRARI
TRENTO 1902

FERRARI PERLÉ ROSÉ RISERVA 2014
TRENTODOC

Ein Trentodoc Rosé Riserva, der aus einem Rebsatz von Pinot Nero und Chardonnay gewonnen wird, die aus den eigenen Weinbergen der Familie Lunelli an den Hängen der Trentiner Berge stammen.

Jahrgang 2014

2014 war ein anspruchsvoller Jahrgang mit einem anormalen meteorologischen Verlauf. Er ist als schwieriger Jahrgang in Erinnerung geblieben, in dem die positive Effekte der Höhe der Lagen zum Tragen kamen. Diese gestattete es, die Lese auszudehnen, ein besseres vegetatives Gleichgewicht zu erlangen und somit eine höhere Resistenz gegen Krankheiten. Entsprechend waren Pflanzenschutzmaßnahmen von geringer Intensität ausreichend.
Auf einen warmen und regnerischen Winter, der den frühen Rebaustrieb begünstigte, folgte ein milder Frühling mit regulärem Verlauf, so dass die Blüte ca. 10 Tage früher als üblicherweise stattfand.
Der Sommer war durch eine Serie von Schlechtwetterphasen mit starken Regenfällen charakterisiert, die sich durch die gesamte Jahreszeit fortsetzten. Die Trauben reiften entsprechend langsam, so dass der zu Saisonbeginn verzeichnete zeitliche Vorsprung langsam verloren ging.

Degustationsnotizen

Im Glas besticht er durch sein intensives und glänzendes Gewand in einem Altrosa, das vervollkommnet wird durch eine feine und beständige Perlage. Im Bouquet erscheint er bedeutsam und klar. Auf Noten von Orange, Zwetschge, Pfirsich und Konfitüre von roten Beeren, wie Johannisbeere und Himbeere, folgen Ahnungen von Hefe. In der Verkostung lässt die üppige, schmeichelnde und ausgewogene Struktur eine kalibrierte Säure und lange Beständigkeit aufscheinen, die schließlich mit Eindrücken von Beeren und Mandelkaramell enden.