



FERRARI PERLÉ ROSÉ RISERVA 2015 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 2015

Das Jahr 2015 zeichnete sich durch einen warmen und trockenen Verlauf aus. Bis Juni blieben die Wetterbedingungen normal, mit geringen Niederschlägen in der sommerlichen Phase; die Bewässerung erwies sich daher im weiteren Verlauf des Sommers als grundlegend. Es folgten ein milder Winter und ein regulärer Frühling mit gutem Rebaustrieb. Die Lese der Chardonnay-Trauben für den Perlé Rosé begann in den letzten Augusttagen, während die Lese des Pinot Nero eine Woche später stattfand, mit dem Ziel, perfekt ausgebildete Farbstoffe in den Traubenhäuten zu erhalten, wie sie notwendig sind, um einen feinen, ausgewogenen und eleganten Rosé zu produzieren.

Aus qualitativer Sicht erwies sich der Höhenfaktor als sehr bedeutend, da es sich um ein generell sehr warmes Jahr handelte: Die Höhe der Lagen, aus deren Trauben der Perlé Rosé erzeugt wird, trug dazu bei, dass ein schöner Säuregehalt der Trauben erhalten blieb, zusammen mit großer Komplexität, Struktur und aromatischer Finesse.

Degustationsnotizen

Seine altrosa Tönung betont ein leuchtendes Erscheinungsbild, das von feiner Perlage durchzogen ist. Die Komplexität des Bouquets fällt sofort auf und gibt Eindrücke von Blutorangen, roten Johannisbeeren, Pflaumen und Himbeeren preis. Mit zunehmender Temperatur nimmt man im Glas Noten von Zuckermandeln und duftendem Brot, das an Kreuzkümmel denken lässt, wahr. Im Mund offenbart sich eine schöne üppige und elegante Struktur sowie eine bemerkenswerte Länge, in der Erinnerungen an rote Beeren wiederkehren.