



FERRARI

TRENTO 1902

FERRARI PERLÉ ROSÉ RISERVA

Ein Jahrgangs-Rosé, der aus dem unvergleichlichen Pinot Nero aus den eigenen Weinbergen der Familie Lunelli gewonnen wird. Den wirklichen Kennern gewidmet.

Herkunftsbezeichnung	TRENTODOC
Rebsorten	Pinot Nero 80% und Chardonnay 20% aus den eigenen Lagen der Familie Lunelli und Mitte September in Handlese geerntet.
Ausbau	Durchschnittlich 5 Jahre auf selektionierter Hefe aus eigener Kultivierung.
Anbaugebiet	Lagen am Fuße der Trentiner Berge auf einer Höhe von 300 - 600 Metern und mit südöstlicher und südlicher Ausrichtung.
Alkoholgehalt	12.5% vol.
Flaschengrößen	0,75L ; 1,5L
Erster erzeugter Jahrgang	1993

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Optischer Eindruck	Zartes Altrosa mit sehr feiner und anhaltender Perlage.
Bouquet	Intensives und elegantes Bouquet mit dominierenden Noten von reifen kleinen Früchten: Johannisbeeren, Walderdbeeren und Himbeeren, zusammen mit dem angenehmen Duft von Orangenschalen und Rosen.
Geschmack	Elegant und samtig. Seine hervorragende Struktur unterstreicht die typischen Eigenschaften des Pinot Nero, der durch eine elegante Note von Gewürzen, süßen Mandeln und Hefe noch kostbarer wirkt - allesamt Komponenten, die zu Harmonie und Länge beitragen.





FERRARI

TRENTO 1902

