



FERRARI
TRENTO 1902

FERRARI ROSÉ NV

Erzeugt aus einem kostbaren Rebsatz von rosa gekelertem Pinot Noir und Chardonnay, entsteht ein delikater und verflüchterischer Trentodoc.

Herkunftsbezeichnung	TRENTODOC
Rebsorten	Pinot Nero 60% und Chardonnay 40% werden zwischen Ende August und Anfang September von Hand gelesen.
Ausbau	Durchschnittlich 20 Monate auf selektionierter Hefe aus eigener Kultivierung.
Anbaugebiet	Lagen am Fuße der Trentiner Berge auf über 300 m Höhe und mit südöstlicher und südwestlicher Ausrichtung.
Alkoholgehalt	12.5% vol.
Flaschengrößen	0,375L ; 0,75L
Erster erzeugter Jahrgang	1969

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Optischer Eindruck	Kupfer mit Tendenz zu altrosa. Die Perlage ist fein und beständig.
Bouquet	Distinguiert und von bemerkenswerter Feinheit, mit einem frischen Duft von Weißdornblüten und Eindrücken von Johannisbeeren und Walderdbeeren.
Geschmack	Trocken, sauber und elegant, mit einem delikaten Unterton von süßen Mandeln und Moschus. Bemerkenswert lang anhaltend.

