



FERRARI

TRENTO 1902

FERRARI ROSÉ

Ottenuto con un prestigioso uvaggio di Pinot Nero vinificato in rosato e Chardonnay, è un Trentodoc delicato e intrigante.

denominazione	TRENTODOC
uve	Pinot Nero 60% e Chardonnay 40%, raccolte con vendemmia manuale tra fine agosto e inizio settembre.
durata della maturazione	Media di 20 mesi sui lieviti selezionati in proprie colture.
zona di produzione	Vigneti alle pendici dei monti del Trentino a oltre 300 metri ed esposti a sud-est e sud-ovest.
gradazione alcolica	12.5% vol.
formati disponibili	0,375L ; 0,75L
prima annata di produzione	1969

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo	Rame tendente al rosa antico. Il perlage è fisso e persistente.
olfattivo	Distinto, di notevole finezza, con una fresca fragranza di fiori di biancospino e sentori di ribes e fragoline di bosco.
gustativo	Asciutto, pulito ed elegante, con un delicato fondo di mandorla dolce e di muschio aromatico di notevole persistenza.

