



## GIULIO FERRARI ROSÉ 2007 TRENTODOC

Aus der Exzellenz-Besessenheit des Hauses Ferrari entstand ein exklusiver Trentodoc, der die vibrierende Intensität des Pinot Nero aus den Bergen zum Ausdruck bringt.

### Jahrgang 2007

Der Winter wies sehr milde Temperaturen und geringe Niederschläge auf, was im Frühling zu einem zeitigen Vegetationsbeginn führte, mit einem vorzeitigen Rebaustrieb und entsprechend einem früheren Erntebeginn. Die hervorragend ausgewogene Vegetationsproduktivität der Reben und die Tatsache, dass die Traubenrispen recht locker ausfielen, begünstigten eine gesunde Entwicklung und erhöhte Qualität der Trauben. Der Klimaverlauf im Monat August, der ziemlich kühl ausfiel und mit diversen Gewittern daherkam, trug dazu bei, ein gutes Säureniveau und eine interessante Aromen-Entwicklung bei den Trauben zu erhalten.

### Degustationsnotizen

Der optische Eindruck kündigt von einem kompakten und tiefen Farbton, der an lachsrosa erinnert mit Tönungen, die ins kupferfarbene spielen. Die Perlage ist raffiniert und die Bläschen steigen sehr langsam zur Oberfläche empor, wie um die große Konzentration des Weins zu betonen. Das Bouquet betört durch die große Vielschichtigkeit und die Komplexität seiner Aromen. Man erkennt rote Früchte wie Erdbeeren und Johannisbeeren, Pfirsich, kandierte Orangenschale, Rosé Grapefruit und Papaya. Mit zunehmender Sauerstoffzufuhr treten raffinierte Ahnungen von Fenchel- und Kardamomsamen, Mandelgebäck mit Karamell und Kleie hervor. Im Mund beweist er Volumen und Üppigkeit, Beständigkeit und Kraft. Ein Nachhall von der sehr langen Beständigkeit, der am Gaumen einen perfekt sauberen Eindruck hinterlässt und mit Erinnerungen an die bereits im Bouquet wahrgenommenen Aromen schließt. Die erlesene Interaktion zwischen Struktur und Kraft steht im Gleichgewicht mit der Klasse und Eleganz dieses Trentodoc und machen ihn zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis.