

# GIULIO FERRARI ROSÉ 2012

## AFFASCINANTE PIACERE

Rosa di emozioni: dall'ossessione per l'eccellenza coltivata per oltre 120 anni, il Trentodoc divenuto l'icona delle bollicine rosé italiane.

### VENDEMMIA 2012

La 2012 è stata un'annata anomala, con mesi caldi alternati a settimane fredde, sin dalla primavera.

Da maggio, si è registrata una stabilità atmosferica. Non sono poi mancate le grandinate estive, così come i giorni di grande caldo agostano, che hanno decretato l'inizio della vendemmia il 21 agosto, data nella media. Il raccolto, completato in un lasso di tempo molto breve, ha previsto una accurata selezione dei grappoli per garantire la massima qualità ai vini.



### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**ASPETTO:** Splendente color salmone dai bagliori rosa antico che si spingono verso il corallo.

**PROFUMO:** Delicati sentori di arancia sanguinella e albicocca si sposano a note di cannella e pepe bianco, arricchite dall'intrigante aroma di alchechengi e da un accenno minerale, in un'affascinante sensazione di intenso piacere, che chiude in un buon caramello salato.

**GUSTO:** Colpisce per la vibrante intensità e la texture delle sue finissime bollicine, sostenute da una sapidità che rende il sorso persistente e appagante.

DENOMINAZIONE	DOSAGGIO
Trentodoc	Extra-Brut

#### UVE

Accurata selezione di uve Pinot Nero con una piccola percentuale di Chardonnay in base all'annata, raccolti con vendemmia manuale.

#### AFFINAMENTO

120 mesi sui lieviti

GRADAZIONE ALCOLICA	FORMATI DISPONIBILI
12,5% vol.	0,75L - in cofanetto

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

#### ABBIAMENTO GASTRONOMICO

Perfetto con piatti gourmet. Ottimo in particolare con blini con panna acida, uova di salmone e bottarga.