GIULIO FERRARI ROSÉ 2015

FERRARI
TRENTO

ARMONIOSO E DINAMICO

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

ANNATA 2015

L'annata 2015 si è contraddistinta per un decorso caldo e asciutto. All'inverno mite e alla primavera regolare, che hanno garantito un buon germogliamento, è seguito un giugno nel quale si sono verificate condizioni climatiche buone, con scarsità di precipitazioni nel periodo estivo. La vendemmia è iniziata durante gli ultimi giorni di agosto: dal punto di vista qualitativo il fattore altimetrico è risultato molto importante, data l'annata generalmente calda. L'alta quota dei vigneti ha consentito di mantenere un buon tenore di acidità delle uve accompagnato da grande complessità, struttura e finezza aromatica.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Seducente rosa antico che fa da sfondo a riflessi ramati e a un perlage di grande finezza.

PROFUMO

La nobiltà dei sentori più tipici del Metodo Classico si fonde con l'eleganza briosa di note che conducono in progressione dalle vette alpine fino al Mediterraneo. L'iniziale frutta secca è seguita da ricordi di sottobosco, prima che si sprigioni la pungente vivacità del melograno e dell'arancia rossa, che anticipano la chiusura carezzevole grazie a una reminiscenza di caramello.

GUSTO

In bocca si presenta fresco ed esuberante, grazie a una dinamicità che preannuncia un radioso futuro nell'evoluzione in bottiglia. Con il trascorrere dei minuti nel calice, sprigiona note leggermente affumicate, completate da un finale in cui s'intrecciano accenni di kumquat e pesca saturnina, note di pepe grigio, zenzero e cannella.

DENOMINAZIONE
Trentodoc

DOSAGGIO
Extra Brut

UVE
Selezione di uve Pinot Nero con una piccola percentuale di Chardonnay, raccolti con vendemmia manuale.

AFFINAMENTO
Un minimo di 95 mesi sui lieviti

VINIFICAZIONE
Acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% vol.

FORMATI DISPONIBILI
0,75L – in cofanetto

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8/10°C

CALICE CONSIGLIATO
Flûte grand cru con forma a tulipano ampio e stelo sottile

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE
2006

INGREDIENTI & SMALTIMENTO COMPONENTI
100 ml: E= 307 KJ/74 Kcal

LINEA GRANDI RISERVE