



FERRARI

TRENTO 1902

GIULIO FERRARI ROSÉ

Aus wahrer Besessenheit von Exzellenz - entwickelt in über 100 Jahren - entstand ein Trentodoc, der antritt, um die Ikone der italienischen Rosé-Spumante zu werden. Ein Rosé voller Emotionen, die der vibrierenden Intensität des Pinot Nero aus den Bergen entspringen.

Herkunftsbezeichnung TRENTODOC

Rebsorten Eine sorgfältige Selektion von Pinot Nero-Trauben mit einem kleinen Anteil Chardonnay, entsprechend des Jahrgangs. Die Trauben werden von Hand gelesen.

Ausbau Über 10 Jahre auf Reinzuchthefen aus eigenen Kulturen.

Anbaugebiet Lagen im Besitz der Familie Lunelli an den Hängen der Berge, die Trento umgeben.

Alkoholgehalt 12.5% vol.

Flaschengrößen 0,75L

Erster erzeugter Jahrgang 2006

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Optischer Eindruck Strahlendes Lachsrosa mit kupfernem Leuchten, das in Richtung korallenrot changiert. Die Perlage hypnotisiert regelrecht mit ihren feinen und reichhaltigen Bläschen.

Bouquet Süße Eindrücke von Wildrosenkonfitüre und Zitrusfrüchten, die sich mit würzigen und mineralischen Noten zu einem unmittelbaren Gefühl von reinem und intensivem Vergnügen verbinden.

Geschmack Er besticht durch seine vibrierende Intensität. Die große Konzentration wird ausbalanciert von einer frischen und appetitlichen Dynamik, die den Schluck unendlich macht und ein perfektes Geschmacksbild entstehen lässt.

