



**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.

