

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	Mindestens 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

- Farber 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.

