

GIULIO FERRARI ROSÉ

Dall'ossessione per l'eccellenza coltivata per oltre un secolo, il Trentodoc che si candida a diventare l'icona delle bollicine italiane rosé. Una rosa di emozioni scaturite dalla vibrante intensità del Pinot Nero di montagna.

denominazione	TRENTODOC
uve	Accurata selezione di uve Pinot Nero con piccola percentuale di Chardonnay in base all'annata, uve raccolte con vendemmia manuale.
durata della maturazione	Almeno 10 anni sui lieviti selezionati in proprie colture.
zona di produzione	Vigneti di proprietà della Famiglia Lunelli alle pendici dei monti che incorniciano Trento.
gradazione alcolica	12.5% vol
formati disponibili	0,75L
prima annata di produzione	2006

NOTE DI DEGUSTAZIONE

- esame visivo** Splendente color salmone dai bagliori ramati che si spingono verso il corallo. Il perlage ipnotizza con bollicine fini e copiose.
- olfattivo** Dolci sentori di confettura di rosa canina e di agrumi si intrecciano a note speziate e minerali, in un'immediata sensazione di puro e intenso piacere.
- gustativo** Colpisce per la vibrante intensità. La grande concentrazione è bilanciata dalla spinta fresco sapida che rende il sorso lunghissimo, disegnando un perfetto quadro gustativo.

