

FERRARI PERLÉ ROSÉ RISERVA 2010

FERRARI
TRENTO

Il Trentodoc Rosé Riserva è ottenuto da un uvaggio di Pinot Nero e di Chardonnay provenienti dai vigneti di proprietà della famiglia Lunelli alle pendici dei monti del Trentino. Conquista col suo accento raffinato e l'aristocratica persistenza.

ANNATA 2010

L'annata 2010 è stata caratterizzata da una piovosità sopra la media, ma con un andamento regolare dal punto di vista termico. L'estate è iniziata con buone precipitazioni per continuare poi con un luglio caldo e secco. Piogge abbondanti sono cadute in agosto, regalando una tregua di tempo stabile e ventilato nella prima metà di settembre che è risultata provvidenziale per le basi spumante, vendemmiate prima della ripresa delle piogge. Le uve sono giunte a maturazione con un'ottima acidità e complessità aromatica.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Una veste luminosa con tonalità tra il rosa salmone e l'oro antico.

PROFUMO

Intensa e coinvolgente complessità olfattiva, con note di ribes rosso, caramello e scorza d'arancio candita.

GUSTO

L'ingresso al palato è equilibrato, con una decisa lunghezza gustativa e un'elegante personalità. Il corpo, pieno e avvolgente, in chiusura richiama sensazioni di panificazione, accompagnate da una piacevole sapidità e una lunga e persistente aromaticità.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol

DOSAGGIO

Brut

FORMATI DISPONIBILI

0,75L; 1,5L

UVE

Pinot Nero e Chardonnay, raccolte con vendemmia rigorosamente manuale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

AFFINAMENTO

Un minimo di 63 mesi sui lieviti.

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

VINIFICAZIONE

Acciaio

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1993



LINEA PERLÉ