

FERRARI PERLÉ ROSÉ

RISERVA 2012

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 2012

Il 2012 è stata un'annata complessa, caratterizzata dall'alternanza di temperature significativamente al di sopra o al di sotto della media. Dopo una primavera incerta e piovosa, in particolare nel mese di aprile, la stagione estiva è tornata stabile, concludendosi in un agosto contraddistinto da temperature molto elevate. La vendemmia è iniziata a fine mese, in linea con gli ultimi anni. L'uva si è presentata a un perfetto grado di maturazione, dalla qualità estremamente interessante. Quantitativamente la produzione è risultata inferiore alla media a causa del minor peso dei grappoli.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

L'esame visivo mette in evidenza una brillante e luminosa veste di un rosa antico impreziosito da un perlage fine e persistente.

PROFUMO

Il naso è intenso, apre con note che ricordano i piccoli frutti rossi, l'amarena, il confetto e l'arancia rossa.

GUSTO

L'ingreso in bocca è teso ed elegante e mette in risalto una spiccata personalità che si unisce in modo raffinato ad una forza gustativa degna di essere sottolineata. La sua delicata ma decisa chiusura sapida evidenzia nel finale tocchi di fresche note agrumate e ricordi di pane al cumino.

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 56 mesi sui lieviti.

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

VINIFICAZIONE

Acciaio

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1993



LINEA PERLÉ