

FERRARI PERLÉ ROSÉ

RISERVA 2013

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 2013

A un inizio di primavera nella norma è seguito un periodo di eccezionale piovosità, superato senza problemi grazie all'attento lavoro di gestione del verde. L'arrivo dell'estate ha stabilizzato le condizioni meteorologiche, portando a un germogliamento delle viti e una fioritura omogenei e regolari. La maturazione delle uve nel mese di agosto è stata lenta, confermando la vendemmia 2013 come medio-tardiva, caratterizzata da una produzione in aumento, buona sanità e una qualità ottima.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Dal luminoso e vivace colore rosa antico con sfumature salmone, il vino presenta nel calice un perlage raffinato.

PROFUMO

Al naso è ricco e sfaccettato, offrendo ricordi di ciliegia, rosa canina e arancia che si uniscono a un tratto di vinosità iniziale, a un tocco di talco e un ricordo di nocciolo di pesca.

GUSTO

Al palato il vino si presenta con una ricca struttura carnosa, piena e potente, dove l'equilibrio dona un sorso piacevole ed appagante per ricchezza e profondità. La chiusura di bocca regala sentori di frutti rossi e pani speziati.

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 51 mesi sui lieviti.

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

VINIFICAZIONE

Acciaio

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1993



LINEA PERLÉ