

FERRARI PERLÉ ROSÉ

RISERVA 2019

FERRARI
TRENTO

CORPOSA FRESCHEZZA

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 2019

L'annata si preannuncia di grande promessa, capace di coniugare qualità e generosità in un equilibrio raro e armonioso. La maturazione è avvenuta con passo lento e consapevole, scolpendo profili aromatici ricchi e composti, sostenuti da una freschezza stabile e vibrante che lascia presagire Trentodoc eleganti e dotati di lunga vita.

Dopo un inizio di stagione più fresco, sono state ancora una volta le altitudini dei vigneti Ferrari a fare la differenza. Alle pendici dei monti del Trentino, il dialogo continuo tra il calore del giorno e le notti limpide e fresche ha custodito l'equilibrio naturale delle uve.

È proprio in questa tensione armoniosa tra zuccheri e acidità, in questa concentrazione aromatica nitida e profonda, che prende forma la vocazione più autentica di bollicine d'eccellenza: espressioni luminose del territorio, destinate a evolvere con grazia nel tempo.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

È una sfumatura di rosa che verte su un punto di corallo e luminosi riflessi arancio quella che seduce a prima vista.

PROFUMO

L'intensità agrumata del pompelmo rosa precede la dolce astringenza di ribes rosso e nero, prima che a imporsi siano la complessità del caramello rinfrescata da una nota mentolata che anticipa in chiusura l'accento fumé.

GUSTO

Piacevolmente fresco e con un grande avvenire ancora innanzi a sé. Il sorso non lascia indifferente il palato, scoprendosi corposo e ampio: una struttura importante, prima del finale definito da tannini morbidi e setosi che seduce e cede il passo a una bocca asciutta e pulita.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

FORMATI DISPONIBILI

0,75L

DOSAGGIO

Brut

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

UVE

Pinot Nero e Chardonnay, raccolte con vendemmia rigorosamente manuale.

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

AFFINAMENTO

Un minimo di 57 mesi sui lieviti.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1993

VINIFICAZIONE

Acciaio

INGREDIENTI & SMALTIMENTO

COMPONENTI

100 ml: E= 307 kJ/74 kcal

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol



LINEA PERLÉ