

GIULIO FERRARI ROSÉ 2006

FERRARI
TRENTO

Rosa di emozioni: dall'ossessione per l'eccellenza coltivata per oltre 120 anni, il Trentodoc divenuto l'icona delle bollicine rosé italiane.

ANNATA 2006

L'annata 2006 è stata straordinaria per le uve del Trentodoc. Il prolungarsi del freddo invernale ha posticipato di circa due settimane la ripresa vegetativa ma, un clima eccezionalmente caldo e secco tra la fine della primavera e l'inizio dell'estate, ha permesso di recuperare parte del ritardo di inizio anno. In agosto, piogge abbondanti hanno ripristinato le riserve idriche e, contemporaneamente, hanno determinato un clima più fresco. L'annata ha portato dunque uve Pinot Nero e Chardonnay particolarmente sane ed equilibrate. La vendemmia è iniziata a fine agosto per lo Chardonnay e il 6 settembre per il Pinot Nero ed è stata caratterizzata da un favorevole andamento meteorologico che ha preservato l'ottima qualità dell'uva.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Splendente color salmone dai bagliori ramati che si spingono verso il corallo.

PROFUMO

Delicati sentori di confettura di rosa canina e agrumi si intrecciano a note speziate e minerali, in un'immediata sensazione di puro e intenso piacere.

GUSTO

Colpisce per la vibrante intensità sostenuta da una spinta di fresco sapida che rende il sorso lunghissimo, disegnando un perfetto quadro gustativo.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol

DOSAGGIO

Extra Brut

FORMATI DISPONIBILI

0,75L

UVE

Accurata selezione di uve Pinot Nero con una piccola percentuale di Chardonnay in base all'annata, raccolti con vendemmia manuale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10°C

CALICE CONSIGLIATO

Calice grand cru con forma a tulipano.

AFFINAMENTO

Oltre 130 mesi sui lieviti.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2006

VINIFICAZIONE

Acciaio



LINEA GRANDI RISERVE