

GIULIO FERRARI ROSÉ 2008

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 2008

Il 2008 è stato un anno caratterizzato da temperature e piovosità di sopra delle medie di stagione. Le precipitazioni sono state particolarmente intense nel periodo primaverile e all'inizio dell'estate, rendendo impegnativa la campagna fitosanitaria. In agosto il tempo stabile e soleggiato ha consentito una buona maturazione delle uve, unita a un profilo aromatico molto interessante.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Di colore rosa salmone con una luminosità notevole, presenta una bollicina estremamente raffinata.

PROFUMO

Al naso è molto complesso e di grande nobiltà. L'apertura ricorda sensazioni di tamarindo, melograno, mirtillo rosso e ciliegia, seguite da ricordi floreali, di violetta e nigritella. Con l'ossigenazione emergono ricordi di crusca, arancia sanguinella, rabarbaro e cannella.

GUSTO

L'assaggio è strutturato, ricco e potente, ma incredibilmente equilibrato e lungo; la freschezza dà profondità al sorso che va a chiudersi, dopo interminabili momenti, sulle sensazioni iniziali di fiori e di frutti rossi.

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