

GIULIO FERRARI ROSÉ 2010

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 2010

L'annata 2010 è stata caratterizzata da una piovosità sopra la media, ma con un andamento regolare dal punto di vista termico. L'estate è iniziata con buone precipitazioni per continuare poi con un luglio caldo e secco.

Piogge abbondanti sono cadute in agosto e soprattutto in autunno inoltrato, regalando una tregua di tempo stabile e ventilato nella prima metà di settembre, che è risultata provvidenziale per le basi spumante, vendemmiate prima della ripresa delle piogge. Le uve sono giunte a maturazione con un'ottima acidità e complessità aromatica.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Al calice è luminoso, di colore rosa salmone e illuminato da un perlage persistente e raffinato.

PROFUMO

La complessità dei suoi aromi nobili è incantevole: si percepiscono essenze di melograno, fragoline di bosco e ribes; nel mentre, note fiorite di rosa canina e nigritella accarezzano un ricordo di mandorlato al caramello.

GUSTO

Il vino si distingue per la sua freschezza e per la ricca struttura, impreziosite da sensazioni di fiori, frutti rossi e mandorla dolce, che chiudono il sorso in una interminabile profondità.

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

AFFINAMENTO

Un minimo di 129 mesi sui lieviti.

CALICE CONSIGLIATO

Calice grand cru con forma a tulipano.

VINIFICAZIONE

Acciaio

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2006



LINEA GRANDI RISERVE