

CREMOSA VERTICALITÀ

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

ANNATA 2016

L'annata 2016 si è distinta per la qualità eccellente delle uve e per una vendemmia favorita da un clima stabile e soleggiato. Il germogliamento ha beneficiato di un inverno mite, garantendo un avvio equilibrato del ciclo vegetativo. Il mese di maggio, caratterizzato da abbondanti piogge, ha stimolato uno sviluppo rigoglioso della vite, gestito con professionalità e precisione dal nostro team di agronomi. Nella seconda metà di agosto, il ritorno di condizioni meteorologiche ottimali ha permesso alle uve di raggiungere una perfetta maturazione, mantenendo al contempo freschezza e ottimi livelli di acidità. La vendemmia, iniziata il 29 agosto, leggermente più tardiva rispetto alla media, ha così regalato frutti di straordinaria espressione e potenziale.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Sottili eleganti bollicine affiorano su un fondale dalle tonalità rosate che tendono al ramato, coronando il calice con un armonioso cordone di schiuma.

PROFUMO

Il fine rigore di note tostate è introdotto da sfumature di torrefazione combinate alle nocciole. L'incedere del tempo e il roteare del calice fanno emergere note di caramello al burro salato, kumquat e pesca di vigna. In sottofondo, la presenza discreta di frutti rossi e zafferano, completata da una reminiscenza floreale di garofano.

GUSTO

Eleganza generosa ed effervescenza cremosa accompagnano la setosa carezza che è donata al palato. Fresco, ma senza aggressività, nel solco della verticalità così tipica della cifra che definisce lo stile Ferrari. Infinito, con la grazia della nota salata che definisce l'epilogo.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol

DOSAGGIO

Extra Brut

FORMATI DISPONIBILI

0,75L - in cofanetto

UVE

Selezione di uve Pinot Nero con una piccola percentuale di Chardonnay in base all'annata, raccolte con vendemmia manuale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10°C

CALICE CONSIGLIATO

Calice grand cru con forma a tulipano.

AFFINAMENTO

Un minimo di 93 mesi sui lieviti.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2006

VINIFICAZIONE

Acciaio

INGREDIENTI & SMALTIMENTO

COMPONENTI

100 ml: E= 307 kJ/74 kcal

