

FERRARI PERLÉ ROSÉ RISERVA

FERRARI
TRENTO

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.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO: La sua tonalità di un rosa antico mette in evidenza un aspetto lucente attraversato da fini bollicine.

PROFUMO: La complessità del naso spicca da subito e lascia emergere sentori di arancia sanguinella, ribes rosso, susina e lampone. Lentamente nel calice con l'aumento della temperatura si percepiscono note di confetto e di pani profumati che ricordano il cumino.

GUSTO: L'assaggio evidenzia una bella struttura ricca e elegante, una notevole lunghezza del sorso che riporta a ricordi di piccoli frutti rossi.

DENOMINAZIONE

Trentodoc.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

DOSAGGIO

Brut.

FORMATI DISPONIBILI

0,75L; 1,5L

UVE

Pinot Nero e Chardonnay, raccolte con vendemmia rigorosamente manuale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

AFFINAMENTO

Un minimo di 47 mesi sui lieviti.

CALICE CONSIGLIATO

Calice grand cru con forma a tulipano.

VINIFICAZIONE

Acciaio.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1993



LINEA PERLÉ