

FERRARI PERLÉ ROSÉ

RISERVA 2012

FERRARI
TRENTO

Trentodoc Rosé Riserva ottenuto da un uvaggio di Pinot Nero e di Chardonnay provenienti dai vigneti di proprietà della famiglia Lunelli alle pendici dei monti del Trentino.

ANNATA 2012

Il 2012 è stata un'annata complessa, caratterizzata dall'alternanza di temperature significativamente al di sopra o al di sotto della media.

Dopo un inizio preoccupante dovuto all'elevata piovosità nel mese di aprile, il decorso della stagione non ha posto problemi dal punto di vista della difesa antiparassitaria, anche grazie ad un agosto caratterizzato da temperature molto elevate.

La vendemmia nei vigneti dedicati al Ferrari Perlé Rosé è iniziata il 28 agosto, in linea con gli ultimi anni, e si è concentrata in un periodo di tempo molto breve. La qualità delle uve alla raccolta è stata ottima, con una produzione inferiore alla media, dovuta a grappoli più spargoli e leggeri della norma.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

L'esame visivo mette in evidenza una brillante e luminosa veste di un rosa antico impreziosito da un perlage fine e persistente.

PROFUMO

Il naso è intenso, apre con note che ricordano i piccoli frutti rossi, l'amarena, il confetto e l'arancia rossa.

GUSTO

L'ingresso in bocca è teso ed elegante e mette in risalto una spiccata personalità che si unisce in modo raffinato ad una forza gustativa degna di essere sottolineata. La sua delicata ma decisa chiusura sapida evidenzia nel finale tocchi di fresche note agrumate e ricordi di pane al cumino.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

DOSAGGIO

Brut.

FORMATI DISPONIBILI

0,75L

UVE

Pinot Nero 80% e Chardonnay 20%, provenienti dai vigneti di proprietà della famiglia Lunelli e raccolte con vendemmia rigorosamente manuale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

AFFINAMENTO

Un minimo di 47 mesi sui lieviti.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1993

VINIFICAZIONE

Acciaio.

