

FERRARI PERLÉ ROSÉ

RISERVA 2013

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 2013

A un inizio di primavera nella norma, segue un periodo di una piovosità eccezionale che ha messo a dura prova la professionalità dei viticoltori.

L'arrivo dell'estate ha stabilizzato le condizioni metereologiche, e il sole ha riportato serenità e ottimismo nei vigneti. Il germogliamento delle viti, così come la fioritura, è avvenuto in ritardo ma è stato omogeneo e regolare. La maturazione delle uve nel mese di agosto è stata lenta, confermando una vendemmia medio-tardiva con produzione in aumento, buona sanità ed una qualità ottima.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Dal luminoso e vivace colore rosa antico con sfumature salmone, il vino presenta nel calice un perlage raffinato.

PROFUMO

Al naso è ricco e sfaccettato, offrendo ricordi di ciliegia, rosa canina e arancia che si uniscono a un tratto di vinosità iniziale, a un tocco di talco e un ricordo di nocciolo di pesca.

GUSTO

Al palato il vino si presenta con una ricca struttura carnosa, piena e potente, dove l'equilibrio dona un sorso piacevole ed appagante per ricchezza e profondità. La chiusura di bocca regala sentori di frutti rossi e pani speziati.

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.



LINEA PERLÉ