

FERRARI PERLÉ ROSÉ RISERVA 2016

FERRARI
TRENTO

Trentodoc Rosé Riserva ottenuto da Pinot Nero e Chardonnay coltivati in una selezione dei vigneti della famiglia Lunelli adagiati alle pendici dei monti trentini.

ANNATA 2016

Il 2016 è stata un'annata per molti aspetti difficile, ma caratterizzata da una vendemmia decorsa all'insegna del bel tempo che ha consentito di ottenere una buona qualità delle uve. L'inverno è stato mite, condizione che ha determinato un germogliamento anticipato. A fine aprile si è assistito a un ritorno di freddo importante che ha causato danni da gelo in alcuni vigneti più esposti al fenomeno. Il mese di maggio è stato piovoso: le lunghe bagnature e il continuo sviluppo vegetativo delle viti hanno reso molto impegnativa la loro difesa fitosanitaria. Nell'ultima decade di agosto è iniziato un periodo in cui le condizioni meteorologiche sono rimaste stabili e favorevoli alla raccolta di uve a completa maturazione e con buoni tenori di acidità. La vendemmia è iniziata nella prima settimana di settembre.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Ha una tinta rosa antico impreziosita da un perlage elegante e raffinato.

PROFUMO

I suoi profumi raccontano di suggestive note di lampone, di rosa e di susina, di arancia sanguinella e semi di finocchio, di pane alle segale.

GUSTO

All'assaggio, le componenti organolettiche interagiscono in sinergia donando un gusto pieno, ricco ed equilibrato, caratterizzato da un finale pulito, lungo e nobile. In chiusura di bocca, i ricordi di prugna e di spezie fresche ne allungano la persistenza.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

DOSAGGIO

Brut.

UVE

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

AFFINAMENTO

Un minimo di 47 mesi sui lieviti.

VINIFICAZIONE

Acciaio.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

FORMATI DISPONIBILI

0,75L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1993

