

FERRARI PERLÉ ROSÉ RISERVA 2018

RAMATA LUCENTEZZA

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. Conquista col suo accento raffinato e l'aristocratica persistenza.

ANNATA 2018

L'annata è stata leggermente più tardiva rispetto alla media e con un clima molto piovoso da maggio fino alla metà di luglio. Il mese di agosto è stato caratterizzato da un clima stabile e con temperature elevate che hanno beneficiato particolarmente le uve coltivate nei vigneti di media e alta collina. Il 2018 si ricorderà come un'annata molto produttiva in cui il lavoro in campagna è stato fondamentale per ottenere la giusta resa dei vigneti e per garantire la sanità delle uve, soprattutto per quanto riguarda una varietà delicata come il Pinot nero.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

È un'abbagliante lucentezza quella che strega con un raffinato calice che si colora di eleganti tonalità rosa ramate.

PROFUMO

Un'esplosione di frutti invita dolcemente a immergersi in un bouquet da cui emergono arancia sanguinella, ribes e fragolina di bosco. Spazio, poi, alla complessità della pietra focaia, seguita immediatamente da una nota balsamica che si dipana tra eucalipto e un accenno mentolato, con il finale a ricondurre sulla maturità della ciliegia..

GUSTO

È una bevuta sanguigna quella a cui invita con la sua fresca croccantezza che avvolge il palato per poi esprimere tutta la sua dinamicità attraverso un sorso teso e scattante.

DENOMINAZIONE

Trentodoc.

DOSAGGIO

Brut.

UVE

Pinot Nero e Chardonnay, 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

FERRARI
TRENTO

