

GIULIO FERRARI ROSÉ 2012

FERRARI
TRENTO

Rosa di emozioni: dall'ossessione per l'eccellenza coltivata per oltre 120 anni, il Trentodoc divenuto l'icona delle bollicine rosé italiane.

ANNATA 2012

La 2012 è stata un'annata anomala, con mesi caldi alternati a settimane fredde, sin dalla primavera. Da maggio, si è registrata una stabilità atmosferica. Non sono poi mancate le grandinate estive, così come i giorni di grande caldo agostano, che hanno decretato l'inizio della vendemmia il 21 agosto, data nella media. Il raccolto, completato in un lasso di tempo molto breve, ha previsto una accurata selezione dei grappoli per garantire la massima qualità ai vini.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Splendente color salmone dai bagliori rosa antico che si spingono verso il corallo.

PROFUMO

Delicati sentori di confettura di rosa e arancia sanguinella si sposano a note di cannella e spezie dolci, arricchite da un accenno minerale, in un'affascinante sensazione di intenso piacere.

GUSTO

Colpisce per la vibrante intensità e la texture delle sue finissime bollicine, sostenute da una sapidità che rende il sorso persistente e appagante.

DENOMINAZIONE

Trentodoc.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

DOSAGGIO

Extra Brut.

FORMATI DISPONIBILI

0,75L

UVE

Accurata selezione di uve Pinot Nero con una piccola percentuale di Chardonnay in base all'annata, raccolti con vendemmia manuale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10°C

CALICE CONSIGLIATO

Calice grand cru con forma a tulipano ampio e stelo sottile.

AFFINAMENTO

120 mesi sui lieviti.

N. BOTTIGLIE PRODOTTE

2.300

VINIFICAZIONE

Acciaio.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2006

