

GIULIO FERRARI ROSÉ 2007

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 2007

L'inverno ha presentato temperature molto miti e poche precipitazioni, che, in primavera, hanno determinato un risveglio precoce della vegetazione con un anticipo sul germogliamento, e di conseguenza anche sulla vendemmia. L'ottimo equilibrio vegeto-produttivo della vigna e il fatto che i grappoli fossero piuttosto spargoli hanno favorito uno sviluppo sano e di elevata qualità delle uve.

Il decorso climatico del mese di agosto, piuttosto fresco e con diversi episodi temporaleschi, ha contribuito a mantenere buoni livelli di acidità nelle uve e una evoluzione aromatica estremamente interessante.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

La nota di colore ricorda il rosa salmone con tonalità che virano verso il rame.

Il perlage è raffinato e le bollicine risalgono in superficie molto lentamente, quasi a rimarcare la grande concentrazione del vino.

PROFUMO

Il naso è ammaliante per la grande complessità dei suoi aromi. Si riconoscono i frutti rossi come la fragola e il ribes, la pesca, la scorza d'arancio candita, il pompelmo rosa e la papaya. Con l'ossigenazione, emergono raffinati ricordi di semi di finocchio e di cardamomo, di mandorlato al caramello e crusca.

GUSTO

L'ingresso in bocca dimostra volume e ricchezza, solidità e possenza. Un retrogusto dalla lunghissima persistenza dona un palato perfettamente pulito e chiude con vari richiami agli aromi già percepiti all'olfatto. La ricercata interazione fra la struttura e la forza che si bilanciano con la classe e l'eleganza di questo Trentodoc rendono l'esperienza gustativa indimenticabile.

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

AFFINAMENTO

Oltre 130 mesi sui lieviti.

CALICE CONSIGLIATO

Calice grand cru con forma a tulipano.

VINIFICAZIONE

Acciaio

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2006



LINEA GRANDI RISERVE