

GIULIO FERRARI ROSÉ 2009

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 2009

L'inverno è stato particolarmente rigido e caratterizzato da abbondanti precipitazioni. Il ritardo con cui è partita la stagione vegetativa è stato però subito recuperato grazie ad una primavera molto calda che ha riportato nei valori medi lo sviluppo delle vigne già durante la fioritura e l'allegagione. Le buone escursioni termiche durante l'estate, con temperature anche al di sopra delle medie stagionali, hanno condotto a una vendemmia di uve perfettamente sane e ricche dal punto di vista aromatico.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

La veste luminosa con tonalità rosa salmone dai bagliori ramati, è rimarcata da un perlage persistente e raffinato.

PROFUMO

Al naso è ammaliante e nobile per la grande complessità dei suoi aromi. Si riconoscono piccoli frutti maturi, fragoline di bosco e ribes, intrecciati a note di rosa canina e agrumi. All'apertura emergono raffinati ricordi di mandorlato al caramello, rabarbaro e crusca.

GUSTO

L'assaggio è fresco e ricco di struttura, impreziosito da sensazioni di fiori, frutti rossi e mandorla dolce. Equilibrato e dal finale interminabile, va a chiudersi con profondità e potenza.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol

DOSAGGIO

Extra Brut

FORMATI DISPONIBILI

0,75L - cassetta legno da 2 bottiglie

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.

AFFINAMENTO

Oltre 130 mesi sui lieviti.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2006

VINIFICAZIONE

Acciaio



LINEA GRANDI RISERVE