

GIULIO FERRARI ROSÉ 2010

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 2010

L'annata 2010 è stata caratterizzata da una piovosità sopra la media, ma con un andamento regolare dal punto di vista termico. L'estate è iniziata con buone precipitazioni per continuare poi con un luglio caldo e secco.

Piogge abbondanti sono cadute in agosto e soprattutto in autunno inoltrato, regalando una tregua di tempo stabile e ventilato nella prima metà di settembre, che è risultata provvidenziale per le basi spumante, vendemmiate prima della ripresa delle piogge. Le uve sono giunte a maturazione con un'ottima acidità e complessità aromatica.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Al calice è luminoso, di colore rosa salmone e illuminato da un perlage persistente e raffinato.

PROFUMO

La complessità dei suoi aromi nobili è incantevole: si percepiscono essenze di melograno, fragoline di bosco e ribes; nel mentre, note fiorite di rosa canina e nigritella accarezzano un ricordo di mandorlato al caramello.

GUSTO

Il vino si distingue per la sua freschezza e per la ricca struttura, impreziosite da sensazioni di fiori, frutti rossi e mandorla dolce, che chiudono il sorso in una interminabile profondità.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

DOSAGGIO

Extra Brut

UVE

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

AFFINAMENTO

Un minimo di 129 mesi sui lieviti.

VINIFICAZIONE

Acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol

FORMATI DISPONIBILI

0,75L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10°C

CALICE CONSIGLIATO

Calice grand cru con forma a tulipano.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2006



LINEA GRANDI RISERVE