



FERRARI

TRENTO 1902

FERRARI PERLÉ ROSÉ RISERVA

Millesimato rosé ottenuto dall'ineguagliabile Pinot Nero dei vigneti di proprietà della famiglia Lunelli.

Dedicato ai veri intenditori.

denominazione	TRENTODOC
uve	Pinot Nero 80% e Chardonnay 20%, provenienti dai vigneti di proprietà della famiglia Lunelli e raccolte con vendemmia manuale a metà settembre.
durata della maturazione	Media di 5 anni sui lieviti selezionati in proprie colture.
zona di produzione	Vigneti alle pendici dei monti del Trentino a 300-600 metri ed esposti a sud-est e sud.
gradazione alcolica	12.5% vol.
formati disponibili	0,75L ; 1,5L
prima annata di produzione	1993

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo	Delicato Rosa antico con perlage finissimo e persistente.
olfattivo	Bouquet intenso ed elegante, con note dominanti di piccoli frutti maturi: ribes, fragoline di bosco e lamponi, con piacevoli fragranze di scorza d'arancia e rosa.
gustativo	Elegante e vellutato. L'ottima struttura esalta la tipicità del Pinot Nero, impresiosita da una delicata nota di spezie, mandorla dolce e lievito: tutte componenti che conferiscono armonia e grazia.

