

FERRARI ROSÉ

Ottenuto con un prestigioso uvaggio di Pinot Nero vinificato in rosato e Chardonnay, è un metodo classico coinvolgente ed affascinante.

uve	Pinot Nero 60% e Chardonnay 40%, raccolte con vendemmia manuale a metà settembre.
zona di produzione	Colline nei dintorni di Trento a 300 - 600 metri esposte a Sud-Est e Sud-Ovest.
durata della maturazione	Pluriennale sui lieviti selezionati in proprie colture.
gradazione alcolica	12,5% vol.
prima annata di produzione	1969.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

esame visivo	Rosa antico brillante.
olfattivo	Distinto, di notevole finezza, con fresca fragranza di fiori di biancospino e con ricordi di ribes e fragoline di bosco.
gustativo	Asciutto, pulito ed elegante, con delicato fondo di mandorla dolce e di muschio aromatico, di notevole persistenza.

