

FERRARI MAXIMUM ROSÉ

Ottimo come aperitivo o a tutto pasto, per un consumo ricercato ed esclusivo. Dedicato alla ristorazione.

uve	Pinot Nero 60% e Chardonnay 40%, raccolte con vendemmia manuale nella seconda metà di settembre.
zona di produzione	Colline nei dintorni di Trento a 300 - 600 metri esposte a Sud-Est e Sud-Ovest.
durata della maturazione	Almeno 36 mesi sui lieviti selezionati in proprie colture.
gradazione alcolica	12,5% vol.
prima annata di produzione	2006.

NOTE DI DEGUSTAZIONE



esame visivo	Rosa antico elegante.
olfattivo	Delicatamente fragrante, con sentori di piccoli frutti, lieviti e un fondo appena balsamico avvolgente di notevole complessità.
gustativo	Di grande eleganza con perfetta corrispondenza gustativa, arricchito da piccoli frutti di bosco, fresche note balsamiche, dal finale di notevole persistenza segnata da un ricordo tenue di tannino a cui si affiancano delicati sentori di lievito.