



ACQUISTATO IL

Ferrari "Perl " Ros  Riserva TrentoDoc 2017

2017



Millesimato ros  ottenuto dall'ineguagliabile Pinot Nero dei vigneti di propriet  della famiglia Lunelli

Millesimato Ros  ottenuto da un uvaggio di Pinot Nero (80%) vinificato in rosato e di Chardonnay (20%) provenienti dai vigneti di propriet  della famiglia Lunelli alle pendici dei monti del Trentino. Dopo un lungo affinamento in bottiglia   caratterizzato da un colore rosa antico delicato, un bouquet intenso con note dominanti di piccoli frutti e da un gusto elegante e vellutato.

Fondata nel 1902 a Trento da Giulio Ferrari,   la cantina Metodo Classico leader in Italia. La famiglia Lunelli ne   alla guida dal 1952 e porta avanti il sogno Ferrari senza mai scendere a compromessi con la qualit . Il territorio trentino viene coltivato con passione e rispetto grazie a un'agricoltura sostenibile di montagna. Da sempre, Ferrari Trentodoc   simbolo dell'Arte di Vivere Italiana e accompagna i momenti pi  importanti del mondo istituzionale, della cultura, dello spettacolo e dello sport.

La Vigna

Terreno	Terreno franco-sabbioso, con presenza di scheletro prevalente
Esposizione	Sud-est e Sud - Da 300 a 600m s.l.m
Allevamento	Pergola semplice trentina e guyot
Densit� imp.	Da 5500 a 6500

Il Vino

Tipologia	Spumante Metodo Classico Rosato Brut
Provenienza	Trentino
Uve	Pinot Nero 80% e Chardonnay 20%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	8�-10� C
Quando Berlo	Entro 5 - 8 anni
Abbinamento	Focaccia e lardo di Colonnata, Costoletta di vitello alla milanese
Vinificazione	Metodo classico

Sensazioni

Delicato rosa antico con perlage finissimo e persistente. Bouquet intenso ed elegante al naso, con note di piccoli frutti maturi: ribes, fragoline di bosco e lamponi, con piacevoli fragranze di scorza d'arancia e rosa. Elegante e vellutato al palato. L'ottima struttura esalta la tipicit  del Pinot Nero, impreziosita da una delicata nota di spezie, mandorla dolce e lievito, componenti che conferiscono armonia e grazia.

Nessuno   perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

  Svinando   un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821