ACQUISTATO IL .....

Ferrari TrentoDoc Maximum Rosé Astucciato



Pinot Nero e Chardonnay per una bolla rosé elegante e complessa

L'assemblaggio è quello più tipico per un grande spumante metodo classico rosato: Pinot nero 70%, Chardonnay 30%. Questo conferisce al Maximum Rosé di Ferrari quel giusto grado di struttura e potenza, senza fargli perdere il tratto distintivo di casa Ferrari, ossia una riconoscibile eleganza. Nel calice sorprende per il suo colore rosa antico, impreziosito da un perlage fine e persistente. Al naso rivela un bouquet fragrante, con sentori di piccoli frutti rossi, che gli derivano dal Pinot Nero, e di lieviti che ci fanno ricordare al lungo affinamento in cantina per oltre 36 mesi. In bocca, infine, è elegante, fresco e balsamico. Il finale, per nostra fortuna, è lungo e piacevole, segnato nuovamente da delicati sentori di lievito.

Dici Ferrari e pensi al Trentino, alle bollicine di qualità e soprattutto a una delle più rappresentative aziende familiari del nostro paese. La storia di questa realtà, del resto, è profondamente legata a quella della sua terra. A partire dalla visione del suo fondatore, il mitico Giulio Ferrari, che ha dedicato tutta la sua vita al raggiungimento del suo sogno, quello di creare uno spumante con uve trentine che sapesse confrontarsi con i migliori Champagne francesi. Obbiettivo che, oggi possiamo dirlo, è stato perfettamente centrato. La sua pesante eredità venne raccolta da Bruno Lunelli, allora titolare di una famosa enoteca di Trento. Ed è grazie al suo talento imprenditoriale che l'azienda è cresciuta velocemente fino a diventare un punto di riferimento per tutti gli appassionati di bolle del nostro paese.

La Vigna

Terreno	Terreni morbidi e superficiali composti da depositi glaciali e vulcanici
Esposizione	Sud - Est, Sud - Ovest, 300m - 600m s.l.m.
Allevamento	Pergola e guyot
Densità imp.	4.500 / 5.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Trentino
Uve	Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	Entro 5 - 8 anni
Abbinamento	Tonno all'olio extravergine di oliva e pomodorini vesuviani, Pizza napoletana
Vinificazione	Metodo Classico
Sensazioni	Esame visivo: elegante rosa antico - Olfattivo: ampio e complesso con note agrumate, di piccoli frutti di pesca - Gustativo: ricco e avvolgente con finale di notevole persistenza segnato da delicati sentori di lievito.

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

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821