

FERRARI PERLÉ ROSÉ

Millesimato rosé ottenuto dall'ineguagliabile Pinot Nero dei vigneti di proprietà della Famiglia Lunelli. Destinato ad una nicchia di veri intenditori.

uve	Pinot Nero 80% e Chardonnay 20% provenienti dai vigneti di proprietà e raccolte con vendemmia manuale a fine settembre.
zona di produzione	Colline nei dintorni di Trento a 300 - 600 metri esposte a Sud-Est e Sud.
durata della maturazione	Circa 5 anni sui lieviti selezionati in proprie colture.
gradazione alcolica	12,5% vol.
prima annata di produzione	1993.

NOTE DI DEGUSTAZIONE



esame visivo	Rosa antico delicato.
olfattivo	Bouquet intenso fine, elegante, con note dominanti di piccoli frutti maturi: ribes, fragoline di bosco e lamponi con piacevoli fragranze di scorza d'arancia, rosa e comino.
gustativo	Elegante, vellutato. Di ottima struttura nella quale la piacevole e raffinata tipicità del Pinot Nero è esaltata ed impreziosita da una delicata nota di spezie, di mandorla dolce e di lievito: tutte componenti che conferiscono grande armonia e notevole persistenza.