



ACQUISTATO IL .....

"Perlé" Rosé TrentoDoc Riserva 2018

2018

## Millesimato rosé ottenuto dall'ineguagliabile Pinot Nero dei vigneti di proprietà della famiglia Lunelli

Millesimato Rosé ottenuto da un uvaggio di Pinot Nero (80%) vinificato in rosato e di Chardonnay (20%) provenienti dai vigneti di proprietà della famiglia Lunelli alle pendici dei monti del Trentino. Dopo un lungo affinamento in bottiglia è 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, è la cantina Metodo Classico leader in Italia. La famiglia Lunelli ne è alla guida dal 1952 e porta avanti il sogno Ferrari senza mai scendere a compromessi con la qualità. Il territorio trentino viene coltivato con passione e rispetto grazie a un'agricoltura sostenibile di montagna. Da sempre, Ferrari Trentodoc è simbolo dell'Arte di Vivere Italiana e accompagna i momenti più 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

**Densità imp.** Da 5500 a 6500

### Il Vino

**Tipologia** Vino spumante rosé 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 tipicità del Pinot Nero, impreziosita da una delicata nota di spezie, mandorla dolce e lievito, componenti che conferiscono armonia e grazia.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821