

FERRARI MAXIMUM ROSÉ

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

denominazione	TRENTODOC
uve	Pinot Nero 70% e Chardonnay 30%, raccolte con vendemmia manuale nella prima metà di settembre.
durata della maturazione	Oltre 36 mesi sui lieviti selezionati in proprie colture.
zona di produzione	Vigneti alle pendici dei monti del Trentino a 300-600 metri ed esposti a sud-est e sud-ovest.
gradazione alcolica	12.5% vol.
formati disponibili	0,75L
prima annata di produzione	2002

NOTE DI DEGUSTAZIONE

esame visivo	Elegante rosa antico. Perlage persistente.
olfattivo	Delicatamente fragrante, con sentori di piccoli frutti, lieviti e un fondo appena balsamico e avvolgente, di notevole complessità.
gustativo	Di grande eleganza e con una perfetta corrispondenza gustativa; è arricchito da piccoli frutti di bosco e fresche note balsamiche. Il finale è di notevole persistenza, segnato da delicati sentori di lievito.

