



FERRARI

TRENTO 1902

FERRARI MAXIMUM ROSÉ

Ricco e avvolgente, è ideale per l'aperitivo o a tutto pasto.
Ben si accompagna a un'ampia gamma di proposte gastronomiche.

denominazione	TRENTODOC
uve	Pinot Nero 70% e Chardonnay 30%, raccolte con vendemmia manuale nella prima metà di settembre.
durata della maturazione	Oltre 30 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.
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.

