



## Ferrari Perlè Rosè Brut DOC 2015

Ferrari

|                        |                                                                  |
|------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Type                   | Vin pétillant                                                    |
| Origine                | Italien, Trentino                                                |
| Producteur             | Ferrari Trentino                                                 |
| Classification         | DOC                                                              |
| Expansion              | 48 mois de conservation de la levure                             |
| Contenu                | 75 cl                                                            |
| Millésime              | 2015                                                             |
| Phase de dégustation   | jusqu'à 14 ans                                                   |
| Température de service | 8 - 10°C                                                         |
| Teneur en alcool       | 12.5 %                                                           |
| Cépages                | Chardonnay 20 %, Pinot Nero / Pinot Noir /<br>Blauburgunder 80 % |
| Numéro d'article       | 11699774                                                         |

### Commentaires

Un Trentodoc Rosé Riserva produit à partir d'un assemblage de Pinot Noir (80%) et de Chardonnay (20%) vinifiés en rosé et provenant des propres vignobles de la famille Lunelli sur les pentes des montagnes du Trentin.

### Recommandation culinaire

Excellent comme apéritif. Il s'accorde également parfaitement avec tout plat raffiné et délicat.

### Notes de dégustation

Robe vieux rose vive et vive. Le rosé noble se présente dans le verre au perlage le plus fin. Le bouquet est luxuriant et multiforme, rappelant les cerises, les roses sauvages et les oranges. Au nez, cette Riserva ressemble presque plus à un vin tranquille qu'à un mousseux. Structure en bouche riche et charnue, ample et

puissante sans perdre l'équilibre. Finale longue et saine, sur des notes de fruits rouges et de pain d'épices