

Ферари Розе Тренто DOC

Това е интригуващо и пленително пенливо вино, направено по класически метод и изключителен блед на Пино Неро (винифициран като розе) и Шардоне. Първата произведена реколта е 1969.

Наименование: Trento DOC

Сорт: 60% Пино Неро, 40% Шардоне

Произход: Тренто, Италия. Лозята се намират на склоновете около Тренто, на 300 до 600 метра надморска височина и са с югоизточно и югозападно изложение.

Винопроизводство: Гроздето е обрано ръчно в средата на Септември. Произведено по класически метод, виното е отлежало няколко години върху селектирани дрожди от собствените култури на Ферари.

Характеристики: Блестящ тъмно розов цвят. Елегантен букет със забележителен финес и свежи ухания на разцъфнал глог и нотки на френско грозде. Сухо, свежо и изтънчено вино с деликатни прояви на сладки бадеми и ароматен мускус. Финалът е изключително продължителен.

Предложения за сервиране: Съчетава се Тайландска кухня, зеленчуци и салати, риба или пилешко, както и с леки десерти. Оптималната температура на сервиране е 8-10°C.