Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Ferrari Trento Rosé Brut

Musserende vin | Trentino-Alto Adige, Italia | VP-nr.: MonopolyArtNum | SAP-nr.: 9098234 | EPD-nr.: 1227958 | Pris: 329,90 inkl. mva

FAKTA

Land	Italia
Distrikt	Trentino-Alto Adige
Underdistrikt	Trento
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk

Druetype	60 % pinot noir og 40 % chardonnay
Alkohol	12,5 %
Sukker	5,6 g/l
Syre	6.9 g/l
Allergener	Sulfitt



FRISKHET **FYLDE** **SØDME**

Karakteristikk

Middels dyp oransjerosa. Aroma av modne røde epler og bær, innslag av nype, rips, bakverk og flintaktige mineraler. Kremet og saftig med god fylde, preg av rips, jordbær og modne epler, litt bakverk og mineraler.

Vinifikasjon

Druene plukkes for hånd ved optimal modning i slutten av august og begynnelsen av september. Når druene er høstet fraktes de raskt til vineriet, hvor de sorteres nøye. Som alle Ferraris musserende viner er også deres rosé laget på tradisjonell metode med annengangsgjæring på flaske. Stillevinene blir først fermentert og modnet i ståltanker (pinot noir-druene blir vinifisert som rosévin etter saignée-metoden, hvor druene altså får en kort skallmaserasjon for å trekke ut farge). Etter flasketapping får vinen 20 måneder på bunnfallet.