



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 | SAP-nr.: 9009529 | EPD-nr.: 1227958 | Pris: 329,90 inkl. mva |

## FAKTA

Land	Italia	Druetype	60 % pinot noir og 40 % chardonnay
Distrikt	Trentino-Alto Adige	Alkohol	12,5 %
Underdistrikt	Trento	Sukker	5,6 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt	Syre	6.9 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



## Opprinnelse

Druene kommer fra sørøst- og sørvestvendte vinmarker som ligger mer enn 300 meter over havet i Trentodoc.

Ferraris rosévariant ble for første gang lansert i bryllupet til Bruno Lunellis sønn Mauro, hvor de 120 bryllupsgjestene selvfølgelig elsket de rosa boblene. Samtlige 120 flasker som hadde blitt laget forsvant som dugg for solen samme kveld, så det var hevet over enhver tvil at dette ikke bare kunne være et engangsprosjekt!

## Bruksområde

Perfekt til koldtbord – både det norske med røykelaks, eggerøre, reker, fenalår, potetsalat og lokale oster og det italienske med parmaskinke, fennikelsalami, salsiccia med cannelinibønner, caprese, focaccia, bruschetta, grissini, radicchiosalat og minipizza bianco.

Den er også super til sommersalater, pastaretter med hvit saus og alle slags lettere retter av grønnsaker, fisk, skalldyr og lyst kjøtt som kylling, svin eller kalv, gjerne grillet, samt til krydret mat.

## Karakteristikk

Middels dyprosa farge med oransje toner. Distingvert, finessepreget og delikat duft av ferske røde epler, sødmefulle markjordbær, modne villbringeber, kirsebær, fersken, fioler, sitron og ristet brødskorpe med innslag av nyper, honning og flint.

Tørr og elegant musserende rosévin med en silkemyk, livlig og kremet munnfølelse med små, fine og solide bobler, spenstig friskhet og en rik, saftig og kjølig smak av friske epler, rips, kjeks, sitrus, mandler, kalkmineraler og krydder som munner ut i en lang og fyldig finish.

## 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.