



FERRARI

TRENTO 1902

FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANCS

Trentodoc di grande personalità, si caratterizza per freschezza, fragranza e finezza, dedicato alla ristorazione e ai migliori locali di tendenza.

| | |
|-----------------------------------|--|
| denominazione | TRENTODOC |
| uve | Accurata selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia manuale 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 | 0,375L ; 0,75L ; 1,5L |
| prima annata di produzione | 1991 |

NOTE DI DEGUSTAZIONE

| | |
|---------------------|--|
| Esame visivo | Giallo paglierino luminoso. |
| olfattivo | Di grande intensità con note di frutta matura, in cui si riconoscono sentori di crosta di pane e nocciola. |
| gustativo | Fresco e di grande finezza, rende il sorso invitante ed appagante. Il finale regala sfumature di agrumi e sensazioni minerali. |

