



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	Media di 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.

