



# 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.

<b>denominazione</b>	TRENTODOC
<b>uve</b>	Accurata selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia manuale prima metà di settembre.
<b>durata della maturazione</b>	Media di 30 mesi sui lieviti selezionati in proprie colture.
<b>zona di produzione</b>	Vigneti alle pendici dei monti del Trentino a 300-600 metri ed esposti a sud-est e sud-ovest.
<b>gradazione alcolica</b>	12.5% vol.
<b>formati disponibili</b>	0,375L ; 0,75L ; 1,5L
<b>prima annata di produzione</b>	1991

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

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

