

L'etichetta storica di Ferrari Trento nasce da uve Chardonnay di montagna. Esprime l'ineguagliabile connubio con il Trentino e l'eleganza delle bollicine a Metodo Classico tipiche di questo territorio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Il brioso giallo paglierino si accende in un perlage fine e persistente.

PROFUMO

Bouquet fresco e intenso, con un'ampia nota fruttata di mela Golden matura, fiori bianchi e una delicata fragranza di lieviti, conferita dal lungo affinamento in bottiglia.

GUSTO

Armonico ed equilibrato, con un delicato finale di frutta matura e sensazioni di crosta di pane.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol

DOSAGGIO

Brut

FORMATI DISPONIBILI

0,375L ; 0,75L ; 1,5L

UVE

Chardonnay da vigneti di montagna nelle zone più vocate del Trentino, raccolte con vendemmia rigorosamente manuale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

AFFINAMENTO

Un minimo di 20 mesi sui lieviti.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1902

VINIFICAZIONE

Acciaio

INGREDIENTI & SMALTIMENTO

COMPONENTI:

100 ml: E= 316 KJ/76 Kcal

