



FERRARI
TRENTO 1902

FERRARI BRUT NV

Historisches Label der Kellerei Ferrari und Bestätigung der perfekten Verbindung der Trentiner Region mit der Rebsorte Chardonnay.

Herkunftsbezeichnung	TRENTODOC
Rebsorten	Ausschließlich Chardonnay-Trauben, die zwischen Ende August und Anfang September von Hand gelesen werden.
Ausbau	Durchschnittlich 24 Monate auf selektionierter Hefe aus eigener Kultivierung.
Anbaugebiet	Verschiedene Gemeinden im Val d'Adige, Val di Cembra und Valle dei Laghi, in Lagen mit südöstlicher und südwestlicher Ausrichtung am Fuße der Trentiner Berge.
Alkoholgehalt	12.5% vol.
Flaschengrößen	0,375L ; 0,75L ; 1,5L
Erster erzeugter Jahrgang	1902

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Optischer Eindruck	Lebhaftes Strohgelb mit verhaltenen grünlichen Reflexen. Feine und anhaltende Perlage.
Bouquet	Frisch und intensiv, mit einer ausgedehnten. Fruchtnote von reifen Golden Delicious Äpfeln und Feldblumen, unterstrichen von einer zarten Hefenote.
Geschmack	Harmonisch und ausgewogen mit einem angenehmen Hintergrund von reifen Früchten und Eindrücken von Brotkruste.





FERRARI

TRENTO 1902

