



FERRARI
TRENTO 1902

FERRARI DEMI-SEC NV

Ein lieblicher Trentodoc, der als Begleiter des Desserts die Mahlzeit perfekt macht.

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 südwestlicher und südöstlicher Ausrichtung am FuBe der Trentiner Berge.
Alkoholgehalt	12.5% vol.
Flaschengrößen	0,75L
Erster erzeugter Jahrgang	1992

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Optischer Eindruck	Intensives Strohgelb und anhaltende Perlage.
Bouquet	Frisch, mit iippiger Fruchtnote von Golden Delicious Äpfeln und Feldblumen in Verbindung mit einem zarten Hefeduft.
Geschmack	Sauber und harmonisch mit einem angenehmen Hintergrund von reifen Früchten und Eindrücken von frischer Brotkruste. Dazu gesellt sich eine markante Rundheit, die auf die deutliche Dosage zurückzuführen ist.





FERRARI

TRENTO 1902

