



FERRARI

TRENTO 1902

FERRARI DEMI-SEC

Trentodoc amabile destinato a esaltare il fine pasto e accompagnare il dessert.

denominazione	TRENTODOC
uve	Solo uve Chardonnay, raccolte con vendemmia manuale tra fine agosto e inizio settembre.
durata della maturazione	Media di 24 mesi sui lieviti selezionati in proprie colture.
zona di produzione	Diversi comuni della Val d'Adige, Val di Cembra e Valle dei Laghi, in vigneti esposti a sud-est e sud-ovest alle pendici dei monti del Trentino.
gradazione alcolica	12.5% vol.
formati disponibili	0,75L
prima annata di produzione	1992

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo	Giallo paglierino intenso e perlage persistente.
olfattivo	Fresco, con un'ampia nota fruttata di mela golden matura e fiori di campo, accompagnata da una sottile fragranza di lievito.
gustativo	Pulito e armonioso con un piacevole fondo di frutta matura e sentori di crosta di pane, cui si aggiunge una marcata rotondità data dalla maggior dosatura degli





FERRARI

TRENTO 1902

zuccheri.

