



FERRARI

TRENTO 1902

FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANCS NV

Ein Trentodoc von großer Persönlichkeit, der sich durch Frische, Duftigkeit und Finesse auszeichnet und sich an Restaurants und die gehobene Trend-Gastronomie richtet.

| | |
|----------------------------------|--|
| Herkunftsbezeichnung | TRENTODOC |
| Rebsorten | Sorgfältige und sortenreine Selektion von Chardonnay-Trauben, die in der ersten Septemberhälfte von Hand gelesen werden. |
| Ausbau | Durchschnittlich 30 Monate auf selektionierter Hefe aus eigener Kultivierung. |
| Anbaugebiet | Lagen am Fuße der Trentiner Berge, auf einer Höhe von 300-600 Metern und mit südöstlicher und südwestlicher Ausrichtung. |
| Alkoholgehalt | 12.5% vol. |
| Flaschen Größen | 0,375L ; 0,75L ; 1,5L |
| Erster erzeugter Jahrgang | 1991 |

DEGUSTATIONSNOTIZEN

| | |
|---------------------------|---|
| Optischer Eindruck | Leuchtendes Strohgelb. |
| Bouquet | Von großer Intensität mit einer Note von reifen Früchten, in der sich Eindrücke von frischer Brotkruste und Haselnüssen erkennen lassen. |
| Geschmack | Frisch und von großer Finesse, macht er jeden Schluck einladend und äußerst befriedigend. Das Finale beschert Spuren von Zitrusfrüchten und mineralische Eindrücke. |

