



# 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.

<b>Herkunftsbezeichnung</b>	TRENTODOC
<b>Rebsorten</b>	Sorgfältige und sortenreine Selektion von Chardonnay-Trauben, die in der ersten Septemberhälfte von Hand gelesen werden.
<b>Ausbau</b>	Über 36 Monate auf Reinzuchthefen aus eigenen Kulturen.
<b>Anbaugebiet</b>	Lagen am Fuße der Trentiner Berge, auf einer Höhe von 300-600 Metern und mit südöstlicher und südwestlicher Ausrichtung.
<b>Alkoholgehalt</b>	12.5% vol.
<b>Flaschen Größen</b>	0,375L ; 0,75L ; 1,5L
<b>Erster erzeugter Jahrgang</b>	1991

## DEGUSTATIONSNOTIZEN

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

