



FERRARI

TRENTO 1902

FERRARI MAXIMUM DEMI-SEC NV

Ein runder und cremiger Trentodoc, der besonders schön zum Abschluss des Mahls und zu Süßspeisen eignet. Für die Gastronomie.

Herkunftsbezeichnung	TRENTODOC
Rebsorten	Sorgfältige Selektion der Rebsorte Chardonnay von Hand gelesen in der ersten Septemberhälfte.
Ausbau	Über 36 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	0,75L
Erster erzeugter Jahrgang	1999

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Optischer Eindruck	Intensives Strohgelb.
Bouquet	Üppig in aromatischer Hinsicht, bietet er Eindrücke von exotischen Früchten, Patisserie Creme und Mandelplätzchen.
Geschmack	Rund und cremig. Im Abgang hinterlässt er eine Spur von Süße, die an gelbfleischige Früchte mit einem Hauch Vanille erinnert, schön ausbalanciert von angenehmer Frische.

