



FERRARI

TRENTO 1902

FERRARI MAXIMUM ROSÉ NV

Üppig und gewinnend, eignet er sich ideal als Aperitif und zur gesamten Mahlzeit. Er lässt sich schön zu einem breiten Spektrum von gastronomischen Angeboten kombinieren.

Herkunftsbezeichnung	TRENTODOC
Rebsorten	Pinot Nero 70% und Chardonnay 30%, in Handlese geerntet 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 ; 1,5L
Erster erzeugter Jahrgang	2002

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Optischer Eindruck	Elegantes Altrosa.
Bouquet	Raumgreifend und komplex mit Noten von Zitrusfrüchten, kleinen Früchten und Pfirsich.
Geschmack	Üppig und einnehmend mit einem Finale von bemerkenswerter Beständigkeit, das gekennzeichnet ist von zarten Hefetönen.

