FERRARI
TRENTO 1902

FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANCS

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	Über 36 Monate auf Reinzuchthefen aus eigenen Kulturen.
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.