



FERRARI
TRENTO 1902

FERRARI MAXIMUM DEMI-SEC

Trentodoc rotondo e cremoso, è particolarmente adatto per il fine pasto e con i dolci. Dedicato alla ristorazione.

denominazione	TRENTODOC
uve	Accurata selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia manuale nella prima metà di settembre.
durata della maturazione	36 mesi sui lieviti selezionati in proprie culture.
zona di produzione	Vigneti alle pendici dei monti del Trentino a 300-600 metri ed esposti a sud-est e sud-ovest.
gradazione alcolica	12.5% vol.
formati disponibili	0,75L
prima annata di produzione	1999

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo	Giallo paglierino intenso.
olfattivo	Ricco dal punto di vista aromatico, offre sensazioni di frutta esotica, crema pasticciera e biscotto alle mandorle.
gustativo	Rotondo e cremoso. La chiusura del sorso lascia una scia di dolcezza che ricorda la frutta a pasta gialla matura con un tocco di vaniglia, equilibrata da una piacevole freschezza.

