

FERRARI MAXIMUM ROSÉ

Ricco e avvolgente, è ideale per l'aperitivo o a tutto pasto.
Ben si accompagna a un'ampia gamma di proposte gastronomiche.

denominazione	TRENTODOC
uve	Pinot Nero 70% e Chardonnay 30%, 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	2002

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo	Elegante rosa antico.
olfattivo	Ampio e complesso con note agrumate, di piccoli frutti di pesca
gustativo	Ricco e avvolgente con finale di notevole persistenza segnato da delicati sentori di lievito.

