

L'etichetta storica di Ferrari Trento nasce da uve Chardonnay di montagna. Esprime l'ineguagliabile connubio con il Trentino e l'eleganza delle bollicine a Metodo Classico tipiche di questo territorio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Il brioso giallo paglierino si accende in un perlage fine e persistente.

PROFUMO

Bouquet fresco e intenso, con un'ampia nota fruttata di mela Golden matura, fiori bianchi e una delicata fragranza di lieviti, conferita dal lungo affinamento in bottiglia.

GUSTO

Armonico ed equilibrato, con un delicato finale di frutta matura e sensazioni di crosta di pane.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

DOSAGGIO

Brut

UVE

Chardonnay da vigneti di montagna nelle zone più vocate del Trentino, raccolte con vendemmia rigorosamente manuale.

AFFINAMENTO

Un minimo di 20 mesi sui lieviti.

VINIFICAZIONE

Acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol

FORMATI DISPONIBILI

0,375L ; 0,75L ; 1,5L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1902

INGREDIENTI & SMALTIMENTO

COMPONENTI:

100 ml: E= 316 kJ/76 kcal

