

*Il Trentodoc millesimato in grande formato, contenuto in una pregiata cassetta in legno personalizzata, che trasmette tutto lo stile di Ferrari Trento, sintesi di eleganza, freschezza e complessità delle migliori uve Chardonnay di montagna. Nasce da una cuvée particolare e dedicata a questa tipologia, con una maturazione minima sui lieviti di 5 anni.*

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

### ASPETTO

Giallo intenso con riflessi dorati. Il perlage è fine e persistente.

### PROFUMO

Bouquet intenso di particolare profondità, con note di fiori bianchi e mela, leggermente speziato e con un accenno crosta di pane.

### GUSTO

Seducevole, raffinato elegante, con una sensazione vellutata lunga e nella quale si coglie una sfumatura fruttata di mela matura e pasticceria, delicati sentori di panificati e mandorla, un lieve finale aromatico tipico dello Chardonnay di montagna.

### DENOMINAZIONE

Trentodoc

### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol

### DOSAGGIO

Brut

### FORMATI DISPONIBILI

3L; 6L; 9L; 12L

### UVE

Chardonnay raccolto rigorosamente con vendemmia manuale.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

### AFFINAMENTO

Un minimo di 5 anni sui lieviti.

### CALICE CONSIGLIATO

Calice grand cru con forma a tulipano ampio e stelo sottile.

### VINIFICAZIONE

Acciaio

