

FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANCS

FERRARI
TRENTO

Blanc de Blancs dotato di una grande finezza, personalità e fragranza, questo Trentodoc è realizzato con Chardonnay di montagna, che rende perfetto ogni brindisi che voglia celebrare i momenti #ToTheMaximum.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Giallo paglierino luminoso.

PROFUMO

Di grande intensità, con piacevoli note fruttate, in cui si riconoscono sentori di crosta di pane e nocciola.

GUSTO

Fresco e di grande finezza, rende il sorso invitante ed appagante. Il finale regala sfumature di agrumi e sensazioni minerali.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

DOSAGGIO

Brut

UVE

Accurata selezione di uve Chardonnay, raccolte con vendemmia rigorosamente manuale.

AFFINAMENTO

Un minimo di 24 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

1991

INGREDIENTI & SMALTIMENTO

COMPONENTI:

100 ml: E= 316 kJ/76 kcal



LINEA MAXIMUM