

# FERRARI MAXIMUM

## DEMI-SEC

**FERRARI**  
TRENTO

*L'emozione di fine pasto. Trentodoc particolarmente adatto per il momento finale del convivio. Ottenuto da uve Chardonnay di montagna, attentamente selezionate, si lascia apprezzare per l'equilibrata dolcezza.*

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

#### ASPETTO

Giallo paglierino intenso.

#### PROFUMO

Ricco dal punto di vista aromatico, offre sensazioni di frutta esotica, crema pasticciera e biscotto alle mandorle.

#### GUSTO

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.

#### DENOMINAZIONE

Trentodoc

#### DOSAGGIO

Demi-Sec

#### UVE

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

#### AFFINAMENTO

Un minimo di 24 mesi sui lieviti.

#### VINIFICAZIONE

Acciaio

#### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol

#### FORMATI DISPONIBILI

0,75L

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8°C

#### CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

#### PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1999

#### INGREDIENTI & SMALTIMENTO

##### COMPONENTI:

100 ml: E= 370 kJ/89 kcal



LINEA MAXIMUM