

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