

FERRARI MAXIMUM ROSÉ

FERRARI
TRENTO

Fragranze di piccoli frutti per un Trentodoc ricco e avvolgente, felice sintesi di Pinot Nero e Chardonnay di montagna. Nel calice, i riflessi rosati delle bollicine accompagnano l'intero convivio. Una bollicina di grande eleganza e versatilità.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Elegante rosa antico, esaltato da un perlage fine e persistente.

PROFUMO

Ampio e complesso, con note agrumate, di frutti di pesca.

GUSTO

Ricco e avvolgente con finale di notevole persistenza segnato da delicati sentori di lievito, conferiti dal lungo affinamento in bottiglia.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol

DOSAGGIO

Brut

FORMATI DISPONIBILI

0,75L

UVE

Pinot Nero e Chardonnay raccolte con vendemmia manuale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

AFFINAMENTO

Un minimo di 24 mesi sui lieviti.

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

VINIFICAZIONE

Acciaio

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2002

INGREDIENTI & SMALTIMENTO

COMPONENTI:

100 ml: E= 316 kJ/76 kcal



LINEA MAXIMUM