

FERRARI MAXIMUM BRUT

Trentodoc dedicato alla ristorazione. Delicato e morbido, è una consuetudine di qualità a tutto pasto.

denominazione	TRENTODOC
uve	Accurata selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia manuale nella prima metà di settembre.
durata della maturazione	Oltre 36 mesi sui lieviti selezionati in proprie colture.
zona di produzione	Diversi comuni della Val d'Adige, Val di Cembra e Valle dei Laghi, in vigneti alle pendici dei monti del Trentino, a 300-700 metri, esposti a sud-est e sud-ovest.
gradazione alcolica	12.5% vol.
formati disponibili	0,375L ; 0,75L ; 1,5L
prima annata di produzione	1991

NOTE DI DEGUSTAZIONE

esame visivo	Giallo paglierino intenso.
olfattivo	Gentile, intenso e persistente, con una nota di frutta matura nella quale si riconoscono sentori di crosta di pane, nocciola e un variegato bouquet floreale.
gustativo	Morbido, elegante e armonioso. Ha notevole personalità, intense note fruttate tipiche dello Chardonnay cui si accostano fragranze di lievito. Caratteristica particolare: una minore pressione di anidride carbonica rispetto agli altri Trentodoc di Casa Ferrari.

