

FERRARI BRUT

Etichetta storica delle Cantine Ferrari e manifesto del perfetto connubio tra territorio trentino e uve Chardonnay.

denominazione	TRENTODOC
uve	Solo uve Chardonnay, raccolte con vendemmia manuale tra fine agosto e inizio settembre.
durata della maturazione	Almeno 24 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 esposti a sud-est e sud-ovest alle pendici dei monti del Trentino.
gradazione alcolica	12.5% vol.
formati disponibili	0,375L ; 0,75L ; 1,5L
prima annata di produzione	1902

NOTE DI DEGUSTAZIONE

esame visivo	Brioso giallo paglierino con tenui riflessi verdolini. Perlage fine e persistente.
olfattivo	Fresco e intenso, con un'ampia nota fruttata di mela golden matura e fiori di campo, sottolineata da una delicata fragranza di lievito.
gustativo	Armonico ed equilibrato, con un piacevole fondo di frutta matura e sentori di crosta di pane.

