




FERRARI Ferrari Brut Trento DOC

SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO



 Italia, Trentino

L'etichetta storica di Casa Ferrari è un Trentodoc frutto di sole uve Chardonnay e del loro ineguagliabile connubio con i monti del Trentino. Solo uve Chardonnay, raccolte con vendemmia manuale tra fine agosto e inizio settembre. questo prodotto da 100% uve Chardonnay rappresenta l'etichetta storica di casa Ferrari, perfetta sintesi dell'equilibrio tra l'uva e il meraviglioso territorio che l'accoglie. Bollicina italiana in grado di competere con molti cugini d'oltralpe, questo Brut fu prodotto per la prima volta nel 1902 e, da quel momento, la sua 'ricetta' è rimasta pressochè invariata! Classico nello stile e nella performance gustativa, il Ferrari è fresco e inconfondibile, un preciso alfiere della denominazione Trentodoc.

Vitigni: Chardonnay

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.

Formato: (Litri)0.75

Colore: Brioso giallo paglierino acceso.

Perlage: Fine e persistente.

Bouquet: Bouquet fresco e intenso, con un'ampia nota fruttata di mela golden matura, fiori bianchi e una delicata fragranza di lievito, conferita dai 20 mesi di affinamento in bottiglia.

Sapore: Armonico ed equilibrato, con un lieve fondo di frutta matura e piacevoli sensazioni di crosta di pane.

Gradazione: 12,5% vol.

Abbinamenti: Come ogni Trentodoc di classe è ottimo aperitivo.

