

## FERRARI MAXIMUM BRUT

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

<b>denominazione</b>	TRENTODOC
<b>uve</b>	Accurata selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia manuale nella prima metà di settembre.
<b>durata della maturazione</b>	Oltre 36 mesi sui lieviti selezionati in proprie colture.
<b>zona di produzione</b>	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.
<b>gradazione alcolica</b>	12.5% vol.
<b>formati disponibili</b>	0,375L ; 0,75L ; 1,5L
<b>prima annata di produzione</b>	1991

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

<b>esame visivo</b>	Giallo paglierino intenso.
<b>olfattivo</b>	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.
<b>gustativo</b>	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.

