



# FERRARI

TRENTO 1902

## FERRARI MAXIMUM DEMI-SEC

Trentodoc rotondo e cremoso, è particolarmente adatto per il fine pasto e con i dolci. Dedicato alla ristorazione.

<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 30 mesi sui lieviti selezionati in proprie colture.
<b>zona di produzione</b>	Vigneti alle pendici dei monti del Trentino a 300-600 metri ed esposti a sud-est e sud-ovest.
<b>gradazione alcolica</b>	12,5% vol.
<b>formati disponibili</b>	0,75L
<b>prima annata di produzione</b>	1999

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

<b>Esame visivo</b>	Giallo paglierino intenso.
<b>olfattivo</b>	Ricco dal punto di vista aromatico, offre sensazioni di frutta esotica, crema pasticciera e biscotto alle mandorle.
<b>gustativo</b>	Rotondo e cremoso. La chiusura del sorso lascia una scia di dolcezza che ricorda la frutta a pasta gialla matura con un tocco di vaniglia, equilibrata da una piacevole freschezza.

