

FERRARI MAXIMUM DEMI-SEC

Trentodoc dalla fragranza accentuata, particolarmente adatto per il fine pasto e con i dolci. Dedicato alla ristorazione.

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	0,75L
prima annata di produzione	1999

NOTE DI DEGUSTAZIONE

esame visivo	Giallo paglierino sfavillante.
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 armonico. Notevole personalità data dalle note fruttate intense, tipiche dello Chardonnay, a cui si accostano piacevoli fragranze di vaniglia e lievito che si soffermano lungamente in bocca.

