



# FERRARI

TRENTO 1902

## FERRARI MAXIMUM BLANC DEBLANCS

Trentodoc de gran personalidad, se caracteriza por la frescura, fragancia y delicadeza, dedicado a la restauración y los mejores lugares de moda.

<b>denominación</b>	TRENTODOC
<b>uvas</b>	Cuidadosa selección de uvas Chardonnay únicamente, vendimiadas manualmente en la primera quincena de septiembre.
<b>duración de la maduración</b>	Más de 30 meses sobre levaduras seleccionadas de cultivos propios.
<b>zona de producción</b>	Viñedos en las laderas de las montañas de Trentino a 300-600 metros y orientados al sureste y suroeste.
<b>gradación alcohólica</b>	12.5% vol.
<b>formato disponible</b>	0,375L ; 0,75L ; 1,5L
<b>Primera cosecha de producción</b>	1991

## NOTAS DE CATA

<b>Examen visivo</b>	Amarillo pajizo brillante.
<b>olfativo</b>	De gran intensidad con notas de fruta madura, en la que se reconocen recuerdos de corteza de pan y avellana.
<b>gustativo</b>	Fresco y de gran finura, hace que el sorbo sea atractivo y satisfactorio. El final da notas cítricas y sensaciones minerales.

