

## Ферари Брут Тренто DOC

Историческият етикет на Ферари и икона на перфектната симбиоза между тероара на Трентино и сорта Шардоне. *Първата произведена реколта е 1902.*

**Наименование:** DOC Trento

**Сорт:** 100% Шардоне

**Произход:** Тренто, Италия. Лозята се намират в различни области на провинцията Тренто, на 300 до 700 метра надморско равнище с югоизточно или югозападно изложение.

**Винопроизводство:** Шардоне, обрано ръчно в началото на Септември. Произведено по класически метод, виното е отлежало няколко години върху селектирани дрожди от собствените култури на Ферари.

**Характеристики:** Сламено жълт цвят със бледо зеленикави оттенъци. Интензивен, свеж и дълготраен аромат с широк диапазон от плодови нотки на узряла Златна Превъзходна ябълка и диворастящи цветя в комбинация с леко и деликатно пенливо ухание. Чисто, съдържано и добре балансирано с деликатни и привлекателни прояви на узрели плодове и нотки на препечен хляб, които се усещат на небцето.

**Предложения за сервиране:** Идеално за аперитив или в комбинация със суши, японска кухня и морски храни. Оптималната температура на сервиране е 8-10°C.