

Ферари Максимум Брут Тренто DOC

Деликатно и заоблено, това вино със сигурност ще се съчетае с всяко ястие. Дизайнът е създаден специално за ресторантьорския сектор и светски събития. Първата произведена реколта е 1991.

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: Стриктна селекция от Шардоне, брано на ръка през втората половина на Септември. Произведено по класически метод, виното е отлежало най-малко 36 месеца върху селектирани дрожди от собствените култури на Ферари.

Характеристики: Наситен сламено жълт цвят. Деликатен, подчертан и устойчив букет с нотки на узрели плодове в комбинация с нюанси на коричка хляб, лешник и разнообразни цветисти аромати. Сухо, елегантно и добре балансирано. Виното притежава забележителна индивидуалност с интензивните плодови нотки типични за сорта Шардоне в комбинация с привлекателни нюанси на ванилия и пяна които се усещат дълго на небцето. Неговите специални характеристики са че има по-ниско налягане на карбонов диоксид в сравнение с другите пенливи вина.

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