



FERRARI MAXIMUM BRUT

Delicato e morbido, è una consuetudine di qualità a tutto pasto. Dedicato alla ristorazione.

uve	Accurata selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia manuale nella prima metà di settembre.
zona di produzione	Diversi comuni della provincia di Trento in Val d'Adige, Val di Cembra e Valle dei Laghi a 300 - 700 metri esposti a Sud-Est e Sud-Ovest.
durata della maturazione	Almeno 36 mesi sui lieviti selezionati in proprie colture.
gradazione alcolica	12,5% vol.
prima annata di produzione	1991.

NOTE DI DEGUSTAZIONE



esame visivo	Giallo paglierino intenso.
olfattivo	Gentile ed intenso, persistente, con una nota di frutta matura nella quale si riconoscono sentori di crosta di pane, nocciola e un variegato bouquet floreale.
gustativo	Secco, elegante ed armonioso. Ha notevole personalità, intense note fruttate tipiche dello Chardonnay cui si accostano piacevoli fragranze di vaniglia e lievito che persistono lungamente in bocca. Caratteristica particolare: minore pressione di anidride carbonica rispetto agli altri spumanti di Casa Ferrari.

Decanter Wine Day, Curitiba 27/06/2013.