



# FERRARI

TRENTO 1902

## FERRARI MAXIMUM ROSÉ

Ricco e avvolgente, è ideale per l'aperitivo o a tutto pasto.  
Ben si accompagna a un'ampia gamma di proposte gastronomiche.

<b>denominazione</b>	TRENTODOC
<b>uve</b>	Pinot Nero 70% e Chardonnay 30%, raccolte con vendemmia manuale nella prima metà di settembre.
<b>durata della maturazione</b>	Oltre 36 mesi sui lieviti selezionati in proprie colture.
<b>zona di produzione</b>	Vigneti alle pendici dei monti del Trentino a 300-600 metri ed esposti a sud-est e sud-ovest.
<b>gradazione alcolica</b>	12.5% vol.
<b>formati disponibili</b>	0,75L
<b>prima annata di produzione</b>	2002

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

<b>Esame visivo</b>	Elegante rosa antico.
<b>olfattivo</b>	Ampio e complesso con note agrumate, di piccoli frutti di pesca
<b>gustativo</b>	Ricco e avvolgente con finale di notevole persistenza segnato da delicati sentori di lievito.

