



## FERRARI BRUT

**DENOMINAZIONE:** TRENTODOC

**UVE:** Solo uve Chardonnay, raccolte con vendemmia manuale tra fine agosto e inizio settembre. Durata della maturazione media di 24 mesi sui lieviti selezionati in proprie colture.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Diversi comuni della Val d'Adige, Val di Cembra e Valle dei Laghi, in vigneti esposti a sud-est e sud-ovest alle pendici dei monti del Trentino.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12.5% vol.

**FORMATI DISPONIBILI:** 0,375L ; 0,75L ; 1,5L IN CASSETTA: 3-6 LT

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** il colore è brioso, giallo paglierino con tenui riflessi verdolini. Perlage fine e persistente.

Al naso risulta fresco e intenso, con un'ampia nota fruttata di mela golden matura e fiori di campo, sottolineata da una delicata fragranza di lievito.

A livello gustativo è armonico ed equilibrato, con un piacevole fondo di frutta matura e sentori di crosta di pane.

