



FERRARI MAXIMUM BRUT

Il *Maximum Brut* nasce all'interno della spettacolare tenuta Ferrari, da terreni sparsi nei diversi comuni della Val d'Adige, Val di Cembra e Valle dei Laghi, in Trentino.

Questo spumante viene ricavato da sole uve Chardonnay, vendemmiate manualmente nella prima metà di settembre. Seguendo il Metodo Classico di spumantizzazione, il prodotto matura e rifermenta per almeno 36 mesi sui lieviti selezionati nelle proprie colture.

Il Ferrari *Maximum Brut* è caratterizzato da un colore giallo paglierino. Al naso propone delicati aromi di frutta fresca, con note di crosta di pane, nocciola ed un raffinato bouquet di fiori bianchi. In bocca risulta morbido e armonioso, con note fruttate persistenti e ben assistite da bollicine delicate e non invadenti.

Perfetto per il momento dell'aperitivo, si dimostra un buon compagno per antipasti e piatti a base di pesce e crostacei. Ottimo anche con alcuni piatti vegetariani ricchi di salse.

