

## FERRARI BRUT

Etichetta storica delle Cantine Ferrari e icona del perfetto connubio tra territorio trentino e uve Chardonnay.

- uve** Solo uve Chardonnay, raccolte con vendemmia manuale a inizio 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** Pluriennale sui lieviti selezionati in proprie colture.
- gradazione alcolica** 12,5% vol.
- prima annata di produzione** 1902.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE



- esame visivo** Giallo paglierino con tenui riflessi verdolini.
- olfattivo** Intenso, fresco e permanente, con un'ampia nota fruttata di mela golden matura e fiori di campo, con una sottile e delicata fragranza di lievito.
- gustativo** Pulito ed armonico, senza eccessi, con lieve e piacevole fondo di frutta matura e con ricordo di crosta di pane giustamente persistenti.