

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 tra fine agosto e inizio settembre.
zona di produzione	Diversi comuni della provincia di Trento in Val d'Adige, Val di Cembra e Valle dei Laghi, oltre i 300 metri, esposti a Sud-Est e Sud-Ovest.
durata della maturazione	Almeno 24 mesi 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.