

FERRARI DEMI-SEC

Metodo classico amabile destinato ad esaltare il fine pasto, ed accompagnare il dessert.

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	1992.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

esame visivo	Giallo paglierino anche intenso.
olfattivo	Fresco, con un'ampia nota fruttata di mela golden matura e a fiori di campo, con una sottile e delicata fragranza di lievito.
gustativo	Pulito ed armonioso con lieve e piacevole fondo di frutta matura e ricordo di crosta di pane cui si aggiunge una marcata rotondità data dalla maggior dosatura degli zuccheri che rendono il prodotto amabile.

