



Maximum Blanc de Blancs

Trento DOC, Ferrari Fratelli Lunelli

Chardonnay- Spécialité de Ferrari

Description:

Le mythe Ferrari commence avec un homme, Giulio Ferrari, et son rêve de créer dans le Trentino un vin capable de rivaliser avec les meilleurs champagnes français. Le Ferrari Maximum Blanc de Blancs est un chardonnay monocépage produit selon la méthode classique de fermentation en bouteille. Les raisins proviennent de différentes communes des vallées Adige, Cembra et Laghi.

Accompagne idéale:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:

Italie

Région:

Trentin-Haut Adige

Producteur:

Cantine Ferrari Fratelli Lunelli

Notation(s):

Falstaff 94/100, Score 18.5/20, Schweizerische Weinzeitung 16/20

Elevage:

36 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Cépage(s):

100% Chardonnay

Référence:

12897--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Maximum Blanc de Blancs

Trento DOC

Ferrari Fratelli Lunelli

Origine:	Italie
Notation(s):	Falstaff 94/100, Score 18.5/20, Schweizerische Weinzeitung 16/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	36 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés