

Maximum Blanc de Blancs

Trento DOC, Ferrari Fratelli Lunelli

Chardonnay - Specialità Ferrari

Descrizione:

Il mito Ferrari nasce da un uomo, Giulio Ferrari, e dal suo sogno di creare in Trentino un vino che potesse competere con i migliori champagne francesi. Il Ferrari Maximum Blanc de Blancs è uno Chardonnay monovitigno prodotto con il metodo classico della fermentazione in bottiglia. Le uve provengono da diversi comuni delle valli dell'Adige, di Cembra e dei Laghi.

Profilo aromatico:

Ideale con:

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

Paese di origine: Italia

Produttore: Ferrari Fratelli Lunelli

Allevamento: 36 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero articolo: 12897--



Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Maximum Blanc de Blancs

Trento DOC
Ferrari Fratelli Lunelli

| | |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Herkunft: | Italia |
| Valutazioni: | Falstaff 94/100, Schweizerische Weinzeitung 16/20, Score 18.5/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Chardonnay |
| Weinbau: | Tradizionale |
| Allevamento: | 36 Mesi in vasche d'acciaio inox |
| Vol. alcolici: | 12.5% |
| Servier: | Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C. |