



ACQUISTATO IL .....

## Ferrari TrentoDoc Blanc de Blancs "Maximum" Brut Magnuniv

### La bollicina trentina che piace per la sua finezza



Svinando®

È figlio del migliore Chardonnay del suo territorio, il più famoso spumante di casa Ferrari. Stiamo parlando del Trento DOC Maximum, spumante di grande qualità, morbido e delicato. Maturato per minimo 36 mesi in bottiglia, è un vino di assoluta piacevolezza, ideale per ogni occasione, dall'aperitivo fino ad una bella cena tra amici. Nel bicchiere si rivela di un bel colore giallo paglierino intenso, reso brillante da un fitto perlage che non sembra voler finire mai. Al naso è fresco, con una nota intensa di frutta matura e crosta di pane. Anche in bocca non delude. Morbido, elegante e ben bilanciato tra tutte le sue componenti, è un vino che rivela una bella personalità. Lungo il finale, prolunga per parecchi secondi il piacere di aver bevuto.

Dici Ferrari e pensi al Trentino, alle bollicine di qualità e soprattutto a una delle più rappresentative aziende familiari del nostro paese. La storia di questa realtà, del resto, è profondamente legata a quella della sua terra. A partire dalla visione del suo fondatore, il mitico Giulio Ferrari, che ha dedicato tutta la sua vita al raggiungimento del suo sogno, quello di creare uno spumante con uve trentine che sapesse confrontarsi con i migliori Champagne francesi. Obiettivo che, oggi possiamo dirlo, è stato perfettamente centrato. La sua pesante eredità venne raccolta da Bruno Lunelli, allora titolare di una famosa enoteca di Trento. Ed è grazie al suo talento imprenditoriale che l'azienda è cresciuta velocemente fino a diventare un punto di riferimento per tutti gli appassionati di bolle del nostro paese.

#### La Vigna

**Terreno** Ottenuto da sole uve Chardonnay provenienti da vigneti alle pendici dei monti del Trentino, è un Metodo Classico Trentodoc, etichetta storica delle Cantine Ferrari e icona del perfetto connubio tra territorio trentino e uve Chardonnay.

**Esposizione** Sud - Est, Sud - Ovest, 300m-600m s.l.m.

**Allevamento** Pergola e guyot

**Densità imp.** 4.500 / 5.500 ceppi per ettaro

#### Il Vino

**Tipologia** Vino spumante brut

**Provenienza** Trentino

**Uve** Chardonnay 100%

**Gradazione** 12,5% vol.

**Temp. Servizio** 6/8 °C

**Quando Berlo** Entro 5 - 8 anni

**Abbinamento** Prosciutto crudo di Parma e mozzarella fior di latte, Riso mantecato al Parmigiano Reggiano

**Vinificazione** Metodo Classico

**Sensazioni** Esame visivo: giallo paglierino luminoso - Olfattivo: di grande intensità con note di frutta matura, in cui si riconoscono i sentori di crosta di pane e nocciola - Gustativo: fresco e di grande finezza, rende il sorso invitante ed appagante. il finale regala sfumature di agrumi e sensazioni minerali.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821