



Maximum Rosé

Trento DOC, Ferrari Fratelli Lunelli

Vin mousseux rosé du spécialiste Ferrari

Description:

Le Maximum Rosé Brut est issu des cépages pinot noir et chardonnay de différentes communes des vallées Adige, Cembra et Langhi. Le rosé est élaboré selon la méthode classique de la fermentation en bouteille.

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):

Score 18.5/20

Elevage:

36 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Cépage(s):

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

Référence:

12898--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Maximum Rosé

Trento DOC

Ferrari Fratelli Lunelli

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	36 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés