



Maximum Rosé

Trento DOC, Ferrari Fratelli Lunelli

Vino rosato frizzante dello specialista Ferrari

Descrizione del vino:

Maximum Rosé Brut è prodotto con uve Pinot Nero e Chardonnay coltivate in diversi comuni delle valli dell'Adige, di Cembra e dei Langhi. Il rosé è prodotto con il metodo classico della fermentazione in bottiglia.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Trentino-Alto Adige
Produttore:	Cantine Ferrari Fratelli Lunelli
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	36 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Varietà d'uva:	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Numero di articolo:	12898--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Maximum Rosé

Trento DOC

Ferrari Fratelli Lunelli

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	36 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi