



Maximum Blanc de Blancs

Trento DOC, Ferrari Fratelli Lunelli

Chardonnay - Specialità Ferrari

Descrizione del vino:

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.

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

Vinificazione: 36 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.5 %

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero di articolo: 12897--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Maximum Blanc de Blancs

Trento DOC

Ferrari Fratelli Lunelli

Origine:	Italia
Valutazioni:	Falstaff 94/100, Score 18.5/20, Schweizerische Weinzeitung 16/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	36 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi