




FERRARI Ferrari Maximum Blanc de Blancs

SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO



 Italia, Trentino

Trento DOC Maximum di Ferrari, uno spumante di grande qualità, morbido e delicato, che nasce da un'accurata selezione di sole uve di chardonnay, la cui maturazione sui lieviti dura per circa 36 mesi prima di un'ulteriore sosta in bottiglia.

Un metodo classico perfetto per imparare a conoscere quella grazia e quell'eleganza che fanno parte da sempre dello stile Ferrari.

Uno spumante ideale per ogni occasione, dall'aperitivo fino ad una bella cena tra amici.

Vitigni: Chardonnay 100%

Formato: (Litri)0.75

Colore: Luminoso giallo paglierino

Perlage: Perlage di notevole persistenza

Bouquet: Di grande intensità. Le note fruttate tipiche dello Chardonnay preludono a piacevoli sentori di crosta di pane e nocciola conferiti dagli oltre 30 mesi di affinamento sui lieviti

Sapore: Fresco e di grande finezza, rende il sorso invitante ed appagante. Il lungo finale regala sfumature di agrumi e sensazioni minerali

Gradazione: 12,5% vol.

Abbinamenti: Splendido a tutto pasto, Ferrari consiglia l'abbinamento con una grande mozzarella di bufala o con una classica insalata di polpo.

