

## FERRARI MAXIMUM BRUT

Delicato e morbido, è una consuetudine di qualità a tutto pasto. Dedicato alla ristorazione.

<b>uve</b>	Accurata selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia manuale nella seconda metà di settembre.
<b>zona di produzione</b>	Diversi comuni della provincia di Trento in Val d'Adige, Val di Cembra e Valle dei Laghi a 300 - 700 metri esposti a Sud-Est e Sud-Ovest.
<b>durata della maturazione</b>	Almeno 36 mesi sui lieviti selezionati in proprie colture.
<b>gradazione alcolica</b>	12,5% vol.
<b>prima annata di produzione</b>	1991.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE



<b>esame visivo</b>	Giallo paglierino intenso.
<b>olfattivo</b>	Gentile ed intenso, persistente, con una nota di frutta matura nella quale si riconoscono sentori di crosta di pane, nocciola e un variegato bouquet floreale.
<b>gustativo</b>	Secco, elegante ed armonioso. Ha notevole personalità, intense note fruttate tipiche dello Chardonnay cui si accostano piacevoli fragranze di vaniglia e lievito che persistono lungamente in bocca. Caratteristica particolare: minore pressione di anidride carbonica rispetto agli altri spumanti di Casa Ferrari.