ACQUISTATO IL .....

Ferrari Trento DOC Maximum Demi-Sec NV

Piacevolmente morbido ed effervescente



Siamo, per una volta, al cospetto di una bollicina metodo classico pensata per chiudere in bellezza un pranzo o una cena. Non uno spumante a tutto pasto, dunque, ma un vino piacevolmente morbido ed effervescente con cui accompagnare una chiusura di pasto, dolce ma non troppo. Rotondo e cremoso, Maximum Demi-Sec nasce da uve 100% Chardonnay. Una accurata selezione, vendemmiata a mano nella prima metà di settembre, in vigneti che si trovano ai piedi delle montagne che circondano la città di Trento. Siamo tra i 300 e i 600 metri di altezza, con buone esposizioni verso Sud-Est e Sud-Ovest. In cantina, poi, la lavorazione è super accurata e culmina con una maturazione in bottiglia di oltre 30 mesi sui lieviti. Giallo paglierino sfavillante e perlage persistente, questo Maximum Demi-Sec si rivela particolarmente ricco dal punto di vista aromatico, offrendo sensazioni di frutta esotica, crema pasticciera e biscotto alle mandorle. In bocca, invece, si scopre un vino rotondo e cremoso, con un finale piacevolmente dolce che ricorda la frutta a pasta gialla matura e la vaniglia. Il tutto ben equilibrato da una piacevole freschezza.

Dici Ferrari e pensi al Trentino, alle bollicine di qualità e soprattutto a una delle più rappresentative aziende familiari del nostro paese. La storia di questa realtà, del resto, è profondamente legata a quella della sua terra. A partire dalla visione del suo fondatore, il mitico Giulio Ferrari, che ha dedicato tutta la sua vita al raggiungimento del suo sogno. Quello di creare uno spumante con uve trentine che sapesse confrontarsi con i migliori Champagne francesi. Obbiettivo che, oggi possiamo dirlo, è stato perfettamente centrato. La sua pesante eredità venne raccolta da Bruno Lunelli, allora titolare di una famosa enoteca di Trento. Ed è grazie al suo talento imprenditoriale che l'azienda è cresciuta velocemente fino a diventare un punto di riferimento per tutti gli appassionati di bolle del nostro paese.

La Vigna

Terreno	Ottenuto da sole uve Chardonnay provenienti da vigneti alle pendici dei monti del Trentino, è un Metodo Classico Trentodoc, icona del perfetto connubio tra territorio trentino e uve Chardonnay.
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Pergola e guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Trentino
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Fine pasto
Vinificazione	Metodo classico
Sensazioni	Giallo paglierino sfavillante e perlage persistente. Ricco dal punto di vista aromatico, offre sensazioni di frutta esotica, crema pasticcera e biscotto alle mandorle. Rotondo e cremoso. La chiusura del sorso lascia una scia di dolcezza che ricorda la frutta a pasta gialla matura con un tocco di vaniglia, equilibrata da una piacevole freschezza. La morbidezza marcata è frutto della maggior dosatura degli zuccheri.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821