

Ferrari Maximum Brut

LAND:

Italië

HERKOMSTGEBIED / APPELATIE:

Trentino – Alto Adige / Trento DOC



DRUIVENRAS(SEN):

100% Chardonnay

OOGSTJAAR:

nvt

ALCOHOL:

12,5%

INFO:

De legende van Ferrari begon in 1902 met Giulio Ferrari, en zijn droom om een wijn te maken in Trentino die kon concurreren met de beste Franse Champagnes. Giulio was een pionier; hij was de eerste die aanzienlijke hoeveelheden Chardonnay in Italië aanplante. Hij begon een paar zeer geselecteerde flessen wijn te produceren, met een obsessieve aandacht voor kwaliteit. De derde generatie van de Lunelli-familie houdt de Ferrari-droom levend. Marcello, Matteo, Camilla en Alessandro leiden het bedrijf met als doel innovatie en traditie te combineren en Ferrari de hele wereld over te brengen als ambassadeurs van de Italiaanse Art of Living.

VINIFICATIE:

De druiven worden manueel geoogst in de eerste helft van september. De wijn rijpt 36 maanden op de lie.

GEUR/SMAAK:

Strogele kleur. In de neus erg intens met tonen van rijp fruit, hazelnoot en brood. In de mond fris. In de finish aroma's van citrusfruit en minerale tonen.

COMBINEREN:

Apperitief, fruits de mer, kreeft, krab, schaal- en schelpdieren

SCHENKADVIES:

6-8°C