



Ferrari Maximum Blanc de Blancs Trentodoc

Elegant vin lavet på den traditionelle Champagne-metode efterfulgt af 36 måneders flaskelagering.



Mousserende



Chardonnay



Italien



Trentino-Alto-Adige



0

Ferrari

På 100% særligt udvalgte håndhøstede Chardonnay druer. Lagret 36 måneder på flaske på bærm. Harmonisk og intens duft af citrus, gul stenfrugt med strejf af brioche, hasselnødder og hvide blomster. I munden er vinen flot afrundet, elegant og harmonisk. En vin med stor personlighed og intense frugtagtige noter typisk for Chardonnay med underliggende noter af gær. Et særligt karaktertræk: vinen har et lidt lavere tryk af kuldioxid sammenlignet med de andre mousserende vine fra Ferrari.

Informationer

Varenummer	46171500
Flaskestørrelse	Helflaske
Leveres i	Karton med 12 stk.
Producent	Ferrari
Region	Trentino-Alto-Adige
Druesammensætning	100% Chardonnay