



presenta

**Degustiamo un sorso
Ferrari – Maximum Brut**



È la regione più settentrionale d'Italia, che si incunea tra la Lombardia ed il Veneto fino al confine con l'Austria. Il Trentino corrisponde alla provincia di Trento e l'Alto Adige a quella di Bolzano. Il clima è alpino e la temperatura, nel periodo invernale, scende a livelli molto bassi con precipitazioni nevose che possono raggiungere punte eccezionali. Tuttavia è stato possibile l'impianto di vigneti a fondo valle con risultati eccellenti. In questa regione si produce una vastissima gamma di vini che vanno dai rossi ai bianchi, vini con caratteristiche molto diverse fra loro ma, nello stesso tempo, tutti assai pregevoli. Si tratta di una produzione che, nel tempo, si è andata evolvendo grazie alla passione dei produttori, i quali hanno sfruttato intelligentemente le possibilità offerte dalla loro terra.

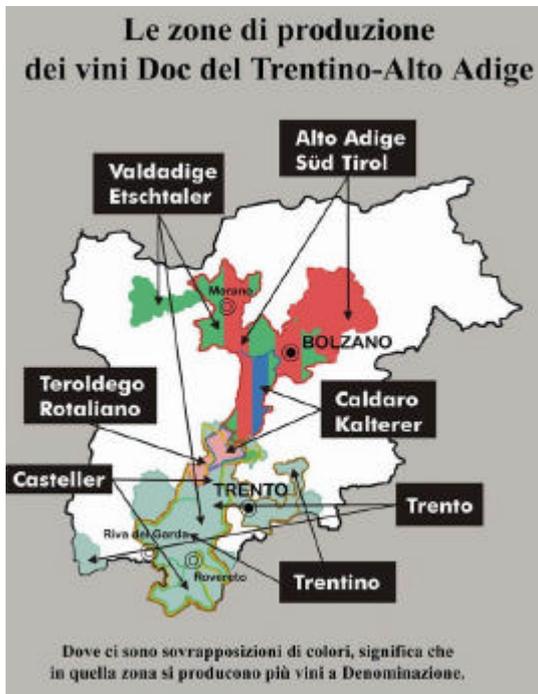
Produzione

1.200.000 ettolitri con il 60% DOC. La Doc è regionale Alto Adige.

Vitigni

Muller Turgau, Gerwurststraminer, Pinot Bianco per i Bianchi e Schiava e Lagrein per i rossi.

I Cabernet sono vitigni di origine bordolese, coltivati in Trentino in alcune aree viticole dove hanno trovato una collocazione ideale. I Cabernet Sauvignon e Franc danno origine ad un vino di elevata personalità, che raggiunge la sua armonia dopo un affinamento nel fusto di rovere e in bottiglia. Il Cabernet "Simboli" è un vino di colore rosso rubino intenso, dal profumo etereo leggermente tannico. Se conservato in modo ottimale può sostenere anche alcuni anni di conservazione in bottiglia.



Uve Chardonnay

Zona produzione 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.

Allevamento

Vendemmia manuale nella seconda metà di settembre

Resa

Vinificazione

Analisi alcol 12,5 %



Sommelier Express

Caratteristiche organolettiche

Colore

Giallo paglierino brillante – Effervescenza fine, persistente e numerose

Profumi

Intenso, abb.complesso e fine. Lieviti e frutta secca, nocciole

Gusto

Secco, poco caldi, fresco, abb sapido, abb equilibrato, intenso e persistenze, fine

Temperatura di servizio

6°

Abbinamento gastronomico

Aperitivi a base di pesce o verdure grigliate.



www.cantineferrari.it

Ai Tre Scalini – Via Panisperna 251 – Rione MONTI - 00184 ROMA

Tel. +390648907495 – aitrescalini@colosseo.org

www.sommelierexpress.org