



FERRARI
TRENTO 1902



GIULIO FERRARI

“RISERVA DEL FONDATORE”

Trento D.O.C.



SONO: Spumante Extra Brut

SEDE AZIENDALE:

Trento

LE MIE UVE:

Chardonnay 100%

LE MIE PECULIARITÀ:

Giallo brillante con riflessi dorati.

Perlage finissimo e persistente.

Bouquet intenso, mineralità spiccata, note

balsamiche e speziate, Corpo cremoso e

vellutato. L'invecchiamento ultradecennale

sui lieviti conferisce un finale di

gran complessità, elegante e fresco.

Affinamento sui lieviti: 10 anni

SERVIMI A:

8°C

ABBINAMI CON:

Da bere da solo o accostabile a pesce crudo

e tartufo di mare

I MIEI RICONOSCIMENTI:

TTTTT 2007



I AM: Sparkling wine Extra Brut

HEADQUARTERS:

Trento

MY GRAPES:

Chardonnay 100%

MY PECULIARITIES:

Bright yellow with golden reflections. Fine

and persistent perlage. Intense bouquet,

strong minerality, balsamic and spicy notes.

Creamy and velvety body. More than 10

years spent on lees, confers it a complex,

elegant and fresh ending.

Ageing on lees: 10 years

SERVE ME AT:

8°C

MATCH ME WITH:

Ideal for the entire meal or combined with

raw fish and sea truffles.

MY AWARDS:

2007 TTTTT