Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Ferrari Trento Brut Vintage Jeroboam 2018

Musserende vin | Trentino-Alto Adige, Italia | VP-nr.: 4561607 | SAP-nr.: 9053521 | EPD-nr.: 4869491 | Pris: 2 209,90 inkl. mva

FAKTA

Land	Italia	**Druetype**	100 % chardonnay
Distrikt	Trentino-Alto Adige	**Alkohol**	12 %
Underdistrikt	Trento	**Sukker**	8.5 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk	**Syre**	6.7 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET **FYLDE** **SØDME**

Vinifikasjon

Vinifikasjon på ståltank. Tradisjonell metode med annengangsgjæring på flaske og 24 måneders lagring på bunnfallet før degorgering.

Bruksområde

Den perfekte aperitiff, gjerne sammen med litt fingermat, men den er også strålende til forretter som caprese, en bønnesalat eller antipasti med italiensk spekemat, pølser og skinker, samt til lettere retter med fisk, skalldyr, grønnsaker og lyst kjøtt.

Karakteristikk

Ren og kompleks duft av friske grønne epler, modne gule epler, søte sitroner, gule plommer, lime, pære og svale urter med innslag av ristet brød, blomster, smør og våt stein. Ferrari Brut er en slank og leskende musserende vin med myk og kremete munnfølelse, elegante bobler, spenstig friskhet og en rik smak av grønne epler, lime og kjeks med kalkmineralske toner som glir inn i en lang, delikat og forfriskende eplepreget finish.