



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 bønnensalat 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.