



FERRARI
TRENTO 1902

FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANCS

フェッラーリ・マキシマム ブラン・ド・ブラン

レストラン専用の特別なフェッラーリが生まれ変わりました。豊かな泡立ち、グレープフルーツや白桃、りんごを思わせる芳醇なアロマ。魅力的なイースト香とミネラル、テロワール由来のエレガントな酸。北イタリア・トレントの標高の高い山々で育つ厳選したシャルドネのみを使用した極上の逸品です。

品種 シャルドネ100%

瓶内熟成期間 最低36ヶ月間

FERRARI
MAXIMUM

BLANC DE BLANCS

METODO CLASSICO DAL 1902

TRENTODOC

#TOTHEMAXIMUM