

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ferrari Extra Brut Blanc de Blancs Maximum
Vinícola	Ferrari
Safra	N. V.
País	Itália
Região	Trentino-Alto Adige
SubRegião	Trento
Tipo	espumante
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	36 meses sobre leveduras
Temperatura de Serviço	6° a 8°C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	93 pts Veronelli 92 pts Falstaff 92 pts Revista Adega 91 pts Vinous Media Ouro - The Champagne & Sparkling Wine World Championships 2021 Ouro - The Wine Hunter Ouro - Glass of Bubbly Awards 4 Grappoli - Bibbenda

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Ferrari Trento nasceu em 1902, do sonho de Giulio Ferrari em elaborar espumantes capazes de competir com os melhores champagnes franceses. Graças a sua visão empreendedora, mais tarde, o Trento passou a ser a região com mais vinhedos de Chardonnay em toda a Itália.

Além disso, esta foi a primeira região do país a ter uma DOC exclusiva para exemplares feitos pelo método tradicional (e a segunda no mundo). Sua localização é a peça chave para sua fama: está no extremo-norte da Itália, onde à altitude pode chegar até 900 metros. Nestas terras montanhosas, os dias quentes durante a estação de crescimento são alternados com noites muito frescas, preservando acidez e agregando complexidade.

Sem sucessores, o legado pioneiro de Giulio Ferrari foi confiado ao amigo Bruno Lunelli. Nas mãos da família Lunelli, a Ferrari tornou-se líder na elaboração de espumantes da Itália.

Maximum Blanc de Blancs Brut foi elaborado exclusivamente com Chardonnay. Após o *assemblage* dos vinhos reserva, o envelhecimento em garrafa durou 36 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo claro com perlage finíssimo e prolongado



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas de polpa branca maduras, entrelaçadas por notas de torrefação, nozes e um toque floral



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

complexo e incrivelmente fresco, este *blanc de blancs* entrega notas de intensas de frutas maduras e pão tostado, com final longo e prazeroso

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

carpaccio de polvo, tempurá de camarões e lulas, fritto misto di mare, culinária japonesa



CULINÁRIA