

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Ferrari Extra Brut Blanc de Blancs Maximum

Vinícola Ferrari Safra N. V. País Itália

Região Trentino-Alto Adige

SubRegião Trento

OgiT espumante Castas Chardonnay

Teor Alcoólico 12.5%

Maturação 36 meses sobre leveduras

Temperatura de

6° a 8°C Serviço

Guarda 2030

Decanter

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

Premiações

TAÇA







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.

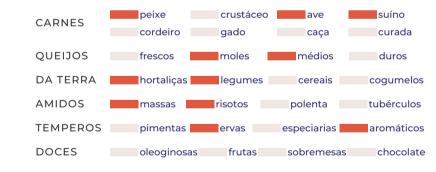
Sem sucessores, o legado pioneiro de Giulio Ferrari foi confiado ao amigo Bruno Lunelli. Nas mãos da família Lunelli, a Ferrari tornou-se líder na elaboração de espumantes da Itália.

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

CULINÁRIA





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