

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ferrari Extra Brut Formula 1 Edição Limitada
Vinícola	Ferrari
Safra	N. V.
País	Itália
Região	Trentino-Alto Adige
SubRegião	Trento
Tipo	espumante
Castas	100% Chardonnay
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	20 meses sur lie
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2025
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Em 1902, o visionário Giulio Ferrari colocou em prática seu antigo sonho de elaborar espumantes que fossem tão bons quanto aqueles produzidos em *Champagne*. No Trento, foi um dos pioneiros no cultivo de grande escala da casta Chardonnay, utilizado-a em seus exemplares meticulosamente criados.

Sem herdeiros, confiou o sucesso de sua vinícola ao comerciante Bruno Lunelli, quem continuou e aprimorou o negócio sem abdicar da qualidade dos rótulos que seu fundador por tanto tempo prezou.

Atualmente, a família Lunelli continua administrando a Ferrari com excelência, forma esta que possibilitou o empreendimento alcançar uma posição vislumbrada por muitos vinícolas – ser a marca oficial de espumantes da Fórmula 1.

Ferrari Extra Brut Formula 1 foi elaborado a partir de uvas colhidas nas encostas do norte de Trentino-Alto Adige, onde a temperatura amena favorece os bons níveis de acidez das frutas. A elaboração decorreu pelo método tradicional, cujo vinho base teve a malolática completa e, após a segunda fermentação, permaneceu por um período mínimo de 20 meses sobre as leveduras.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO amarelo claro com perlage fino, abundante e persistente



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário
DESCRIÇÃO maçã verde, pera e pêssego verde, junto a nuances de tostado, brioche e pão fresco



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa
DESCRIÇÃO combina doses elevadas de cremosidade e frescor, com grande profundidade e ótima persistência gustativa



CULINÁRIA

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 oleginosas frutas sobremesas chocolate
DESCRIÇÃO robalo gratinado, culinária japonesa, paella, fish and chips, frango cordon bleu, canapés e queijos