

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ferrari Ferrari Blanc De Blancs Maximum Magnum (1.500 ml)
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	

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Ferrari foi fundada em 1902 por Giulio Ferrari, que tinha o objetivo de criar espumantes capazes de rivalizar com os melhores champagnes franceses. Sua visão empreendedora impulsionou a viticultura local, tornando Trento a região com maior área de Chardonnay na Itália. Foi também a primeira região italiana a conquistar uma DOC exclusiva para espumantes elaborados pelo método tradicional — a segunda no mundo a obter esse reconhecimento. Localizada no extremo norte do país, chega a altitudes de até 900 metros. Ali, dias quentes no período de maturação alternam-se com noites frias, garantindo acidez vibrante e complexidade aos vinhos. Sem herdeiros, Giulio Ferrari confiou seu legado a Bruno Lunelli. Sob a gestão da família Lunelli, a Ferrari tornou-se referência na produção de espumantes italianos. O Maximum Blanc de Blancs Brut é feito exclusivamente de Chardonnay. Após a seleção e o assemblage dos vinhos reserva, estagiou por 36 meses em garrafa.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO



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 oleoginosas frutas sobremesas chocolate

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