

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Ferrari Maximum Blanc de Blancs
<b>Vinícola</b>	Ferrari
<b>Safra</b>	N. V.
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Trentino-Alto Adige
<b>SubRegião</b>	Trento
<b>Tipo</b>	espumante
<b>Castas</b>	Chardonnay
<b>Teor Alcoólico</b>	12,5%
<b>Maturação</b>	36 meses sobre leveduras
<b>Temperatura de Serviço</b>	6° a 8°C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	94 pts Decanter Magazine   92 pts Falstaff   92 pts Revista Adegas   91 pts Guia Penin   91 pts Vinous   90 pts Decanter World Wine Awards   90 pts Veronelli   Ouro - The Champagne & Sparkling Wine World Championships

## 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

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 <em>blanc de blancs</em> 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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

### DESCRIÇÃO

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



### CULINÁRIA