VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ferrari Maximum Blanc de Blancs
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	94 pts Decanter Magazine | 92 pts Falstaff | 92 pts Revista Adega | 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 blanc de blancs entrega notas de intensas de frutas maduras e pão tostado, com final longo e prazeroso

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