


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 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	TAÇA
 Champagne	 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.<br /><br />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.<br /><br />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.<br /><br />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	
 <b>Análise visual</b>	DESCRIÇÃO amarelo claro com perlage finíssimo e prolongado
 <b>Análise olfativa</b>	INTENSIDADE baixa  alta
	EVOLUÇÃO primário  terciário
 <b>Análise gustativa</b>	DESCRIÇÃO frutas de polpa branca maduras, entrelaçadas por notas de torrefação, nozes e um toque floral
	INTENSIDADE baixa  alta
	DOÇURA seco  doce
	ACIDEZ baixa  alta
	TANINO baixa  alta
	CORPO leve  encorpado
	PERSISTÊNCIA curta  longa
 <b>CULINÁRIA</b>	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  oleoginosas  frutas  sobremesas  chocolate
	DESCRIÇÃO carpaccio de polvo, tempurá de camarões e lulas, fritto misto di mare, culinária japonesa