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.<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

### 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