

## 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

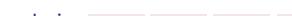


Flute

## 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	DESCRÍÇÃO	amarelo claro com perlage finíssimo e prolongado
	INTENSIDADE	baixa  alta
 Análise olfativa	EVOLUÇÃO	primário  terciário
	DESCRÍÇÃO	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
	DESCRÍÇÃO	complexo e incrivelmente fresco, este <i>blanc de blancs</i> entrega notas de intensas 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	 oleaginosas	 frutas	 sobremesas	 chocolate

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