




INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Ferrari Maximum Rosé Extra Brut
Vinícola	Ferrari
Safra	N.V.
País	Itália
Região	Trentino-Alto Adige
SubRegião	Trento
Tipo	rosé
Castas	Pinot Nero e Chardonnay
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	36 meses sur lie
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	92 pts Revista Adegas   92 pts James Suckling   91 pts Falstaff   91 pts Wine Spectator   91 pts Wine Advocate   90 pts Bacchus Magazine   90 pts Decanter World Wine Awards   Ouro - The Champagne and Sparkling Wine World Championships 2022

VEDANTE	TAÇA
 Champagne	 Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY
<p>A Ferrari Trento nasceu em 1902, do sonho de Giulio Ferrari em elaborar espumantes capazes de competir com os melhores champagnes. Graças a sua visão empreendedora e pioneira, o Trento passou a ser a região com mais vinhedos de Chardonnay para espumante de toda a Itália.</p> <p>Sem sucessores, o legado pioneiro de Giulio Ferrari foi confiado ao amigo Bruno Lunelli, que na época, era dono de uma loja de vinhos. No cenário atual, ainda comandada pela família Lunelli, a empresa tornou-se líder na elaboração de espumantes no país, além de ser a primeira vinícola fora de Champagne a patrocinar o torneio de Fórmula 1.</p> <p>Maximum Rosé Extra-Brut foi elaborado com 70% de Pinot Nero e 30% de Chardonnay, uvas muito frescas, colhidas manualmente na metade do mês de setembro. Após o assemblage entre os vinhos base, o conteúdo estagiou durante 36 meses sur lie.</p>

ANÁLISE SENSORIAL	
 <b>Análise visual</b>	DESCRIÇÃO rosa salmão, com perlage fino e consistente
 <b>Análise olfativa</b>	INTENSIDADE baixa <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> alta
	EVOLUÇÃO primário <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> terciário
 <b>Análise gustativa</b>	DESCRIÇÃO notas de frutas vermelhas frescas (cereja, morango, amora), nuances florais (rosas), amêndoas e expressivas notas de autolíticas, como pão tostado, fermento e brioche
	INTENSIDADE baixa <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> alta
	DOÇURA seco <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> doce
	ACIDEZ baixa <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> alta
	TANINO baixa <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> alta
	CORPO leve <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> encorpado
 <b>CULINÁRIA</b>	PERSISTÊNCIA curta <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> longa
	DESCRIÇÃO tem estrutura muito elegante, com acidez cítrica, refrescante, textura cremosa e ótima sensação do perlage; intensidade e persistência elevadas, com predominância de frutas vermelhas e notas autolíticas
 <b>CULINÁRIA</b>	CARNES <div><div></div> peixe <div></div> crustáceo <div></div> ave <div></div> suíno</div> <div><div></div> cordeiro <div></div> gado <div></div> caça <div></div> curada</div>
	QUEIJOS <div><div></div> frescos <div></div> moles <div></div> médios <div></div> duros</div>
	DA TERRA <div><div></div> hortaliças <div></div> legumes <div></div> cereais <div></div> cogumelos</div>
	AMIDOS <div><div></div> massas <div></div> risotos <div></div> polenta <div></div> tubérculos</div>
	TEMPEROS <div><div></div> pimentas <div></div> ervas <div></div> especiarias <div></div> aromáticos</div>
	DOCES <div><div></div> oleoginosas <div></div> frutas <div></div> sobremesas <div></div> chocolate</div>
 <b>CULINÁRIA</b>	DESCRIÇÃO robalo gratinado, culinária japonesa, paella, fish and chips, frango cordon bleu, canapés e queijos