

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Ferrari Maximum Rosé Extra Brut
<b>Vinícola</b>	Ferrari
<b>Safra</b>	N.V.
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Trentino-Alto Adige
<b>SubRegião</b>	Trento
<b>Tipo</b>	rosé
<b>Castas</b>	Pinot Nero e Chardonnay
<b>Teor Alcoólico</b>	12,5%
<b>Maturação</b>	36 meses sur lie
<b>Temperatura de Serviço</b>	6 a 8 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	92 pts Revista Adega   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



Champagne

## TAÇA



Flute

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

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. 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. 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.

## ANÁLISE SENSORIAL

### Análise visual

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### EVOLUÇÃO

primário  terciário

### Análise olfativa

#### DESCRIPÇÃO

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  alta

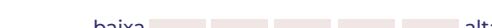
#### DOÇURA

seco  doce

#### ACIDEZ

baixa  alta

#### TANINO

baixa  alta

#### CORPO

leve  encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta  longa

### Análise gustativa

#### DESCRIPÇÃO

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

#### 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

### CULINÁRIA

#### DESCRIPÇÃO

robalo gratinado, culinária japonesa, paella, fish and chips, frango cordon bleu, canapés e queijos