VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ferrari Perlé Nero 2013
Vinícola	Ferrari
Safra	2013
País	Itália
Região	Trentino-Alto Adige
SubRegião	Trento
Tipo	espumante
Castas	100% Pinot Noir
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	72 meses sobre as leveduras
Temperatura de Serviço	6 a 8°C
Guarda	2023
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE

Champagne

TAÇA

Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Quando a maior parte das pessoas ouve falar em Ferrari, lembra da fabricante italiana de carros. Sim, aquela conhecida por automóveis que, dentre tantos adjetivos, podemos dizer serem esportivos, velozes e glamorosos, além de ser uma das equipes mais vitoriosas da Fórmula 1.

O nome **Ferrari**, e agora nos referindo a vinícola, é apenas uma coincidência neste caso. Quando vemos os campeões da modalidade automobilística mais famosa do mundo no pódio, com garrafas enormes, não estamos vendo um exemplar de *champagne*, mas sim, um espumante de Trentino, desta cantina, que nada tem a perder para os seus rivais franceses.

A vinícola que premia os campeões, também agracia enófilos de vários cantos do mundo com seus excelentes rótulos. No caso deste exemplar, nada mais justo do que reconhecer o mérito das excelentes e crescentes avaliações positivas que vem recendo no *app* Vivino.

A linha **Perlé Nero** é a primeira e única ***Blanc de Noir*** da empresa. Resultado de uma colheita manual de uvas orgânicas, nas montanhas de Trentino, é elaborado pelo método tradicional e permanece por 72 meses (no mínimo) sobre as leveduras. Um exemplar complexo, que assim como os carros, denota requinte.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo palha com reflexos dourados, com um perlage fino e persistente

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: frutas de polpa branca maduras (maçã, pêra), avelãs, amêndoas, notas defumadas e nuances florais

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: cremoso e estruturado, apresenta uma refrescância muito saborosa e o destaque das frutas de polpa branca em seu delicioso final

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