



FICHA TÉCNICA DE VINHO

PRODUTOR: Ferrari

VINHO: Ferrari Maximum Brut

REGIÃO: Trentino - Vinhedos em Trento, Val d'Adige, Val di Cembra e Valle dei Laghi, entre 300 e 700m de altitude, com exposição sudeste e sudoeste.

CLASSIFICAÇÃO LEGAL: Trento D.O.C.

COMPOSIÇÃO DE CASTAS: 100% Chardonnay.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 12,5° GL

ACIDEZ TOTAL:

AÇÚCARES RESIDUAIS:

PRODUÇÃO:

CARACTERÍSTICAS CLIMÁTICAS: Clima tipicamente mediterrâneo no Valle dei Laghi, subcontinental no Val d'Adige e alpino no Val di Cembra. De um modo geral os verões são frescos e os invernos rígidos, com fortes excursões térmicas entre as estações e entre o dia e a noite. Temperatura média anual de 11°C. As precipitações, nunca excessivas, distribuem-se uniformemente ao longo do ano e em forma de neve no inverno. As barreiras das montanhas ao norte protegem dos ventos gélidos, enquanto que os vales ao sul permitem a chegada do föhn, um vento meridional morno e seco.

CARACTERÍSTICAS DO SOLO: olos calcários ricos em scheletro (pedras e cascalhos).

ELABORAÇÃO: Colheita exclusivamente manual em setembro. Fermentação a 20-22°C dos vinhos base em inox. Malolática completa. Assemblaggio dos vinhos para segunda fermentação. Adição do licor de tiragem com leveduras e açúcar. Tomada da espuma na garrafa, com longo envelhecimento "sulle fecce" de 36 meses. Processo de "remuage" ou "rimozione" mecânico por gyropalette. Desgargalamento "sboccatura" com congelamento do depósito. Licor de expedição com dosagem final de 9,4g/l de açúcar, BRUT. Colocação da rolha e do arame de proteção.

AMADURECIMENTO: 36 meses "sobre as leveduras" na garrafa, no mínimo.

ESTIMATIVA DE GUARDA: 5 anos.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Palha com reflexos dourados, brilhante, perlage fino e duradouro. Complexa, tostada e madura, embora muito refinada. Grande personalidade na boca, com avelãs e crosta de pão, cremosa, harmônica e persistente.

CARTA DE VINHO SINTÉTICA: Complexa, tostada e madura, muito refinada. Grande personalidade na boca, com avelãs e crosta de pão, harmônica e persistente.

DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS: carpaccio di branzino (carpaccio de robalo), triglie fritte (trilhas fritas), grigliata di scampi e funghi (grelhado de lagostins e cogumelos frescos), calamari ripieni alla griglia (lulas recheadas com alho, salsinha e pão banhado no azeite extra-virgem), tempura, sushi e sashimi.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 7°C.

PREMIAÇÃO MAIS RELEVANTE:

- DUEMILAVINI 2009: 4 "grappoli" em 5

Prova no Decanter Wine Day em 24/07/2014, na Trattoria Porcini.