



FICHA TÉCNICA DE VINHO

PRODUTOR: Ferrari

VINHO: Ferrari Maximum Brut Rosé

REGIÃO: Trentino - Vinhedos ao redor de Trento, entre 300 e 600m de altitude, com exposição sudeste e sudoeste.

CLASSIFICAÇÃO LEGAL: Trento D.O.C.

COMPOSIÇÃO DE CASTAS: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay.

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 12,5° GL

ACIDEZ TOTAL:

AÇÚCARES RESIDUAIS:

PRODUÇÃO:

CARACTERÍSTICAS CLIMÁTICAS: Clima 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: solos calcários ricos em "scheletro" (pedras e cascalhos).

ELABORAÇÃO: Colheita exclusivamente manual em meados de setembro. Fermentação a 20-22°C dos vinhos base em inox, fermentação do Pinot Noir em "rosato". Malolática completa. Assemblaggio dos vinhos para segunda fermentação. Adição do licor de tiragem com leveduras e açúcar. Tomada da espuma na garrafa, com longo amadurecimento "sulle fecce" de 36 meses. Processo manual de "remuage" ou "rimozione". Desgargalamento "sboccatura" com congelamento do depósito. Licor de expedição, 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: Coloração rosada delicada. Elegante olfato de cítricos e frutas vermelhas frescas, os aportes de crosta de pão seguem sempre ao fundo a dar mais complexidade ao perfil sedutor. Ingresso cremoso em boca, com acidez firme e mineralidade apaixonante. Ótima persistência.

CARTA DE VINHO SINTÉTICA: Elegante olfato de cítrico, frutas vermelhas frescas e crosta de pão. Cremoso, sávido, apaixonante. Ótima persistência.

DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS: Carpaccio di salmone (carpaccio de salmão); Risotto ai frutti di mare (risotto com frutos do mar); Frango tandoori (típica preparação indiana com iogurte e páprica); Pizza, prosciutto e mozzarella.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 8°C

PREMIAÇÃO MAIS RELEVANTE:

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