

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Ferrari Perle 2018
<b>Vinícola</b>	Ferrari
<b>Safra</b>	2018
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Trentino-Alto Adige
<b>SubRegião</b>	Trento
<b>Tipo</b>	espumante
<b>Castas</b>	Chardonnay
<b>Teor Alcoólico</b>	12,5%
<b>Maturação</b>	no mínimo 48 meses sobre as leveduras
<b>Temperatura de Serviço</b>	6 a 8 °C
<b>Guarda</b>	2035
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	94 pts Wine Enthusiast

## VEDANTE



Champagne

## TAÇA



Flute

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Tenuta Ferrari é uma emblemática produtora de espumantes em TrentoDOC. Tornou-se a vinícola mais prestigiada da denominação, além de ser a primeira fora da França a patrocinar o torneio de Fórmula 1. Atualmente, os espumantes da Ferrari são reconhecidos como uma grande alternativa ao Champagne.

Perlé, seu clássico espumante vintage, é elaborado desde 1971, apenas nas melhores safras. Consiste em um Blanc de Blancs feito exclusivamente de Chardonnay, com maturação sur lie de, no mínimo, 48 meses.

A safra 2018 passou por *dégorgement* em 2024.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

DESCRIÇÃO



### Análise olfativa

INTENSIDADE  baixa  alta

EVOLUÇÃO  primário  terciário

DESCRIÇÃO



### Análise gustativa

INTENSIDADE  baixa  alta

DOÇURA  seco  doce

ACIDEZ  baixa  alta

TANINO  baixa  alta

CORPO  leve  encorpado

PERSISTÊNCIA  curta  longa

DESCRIÇÃO



### 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