

# GIULIO FERRARI COLLEZIONE 2001

**FERRARI**  
TRENTO

*Il Giulio Ferrari Collezione nasce solo nelle annate perfette e vede la luce dopo diciassette lunghi anni di attesa, nel buio e nel silenzio della cantina. Una sfida con il tempo, la natura e il mito, per scrivere un capitolo nuovo nella storia del Trentodoc e portare ancora più in alto il vertice assoluto delle bollicine italiane.*

## ANNATA 2001

Con una piovosità di mm 780 (leggermente sotto la media della zona ma ben distribuita durante la stagione vegetativa da aprile a settembre) l'annata 2001 presenta straordinarie potenzialità, caratterizzata da un andamento climatico regolare e positivo che è risultato in uno sviluppo omogeneo e equilibrato del vigneto. Il favorevole andamento dell'annata ha permesso di enfatizzare al massimo la vocazione di Maso Pianizza alla produzione di uve destinate a bollicine dai lunghi invecchiamenti. L'estate ed in particolare i mesi di luglio ed agosto hanno determinato, grazie alla buona insolazione e ad elevate escursioni termiche, condizioni ottimali per l'evoluzione dello Chardonnay. La maturazione è stata molto graduale all'interno del vigneto e questo ha consentito una precisa individuazione del punto di maturazione ottimale di ogni partita.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

### ASPETTO

Giallo dorato luminoso con un perlage raffinato e persistente.

### PROFUMO

L'esordio olfattivo è sensazionale per la sua complessità di aromi, spaziando da tratti salini, di frutta a polpa gialla come la pesca e l'ananas, a ricordi di caramella d'orzo. La permanenza nel calice lascia emergere tocchi delicatamente speziati di zenzero e cardamomo.

### GUSTO

L'ingresso in bocca racchiude energia, dinamicità e ricchezza di palato che evidenzia un sorso impressionante per profondità e spessore. Il finale allunga la persistenza verso l'infinito in un contesto di classe ed eleganza impareggiabili.

### DENOMINAZIONE

Trentodoc

### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

### DOSAGGIO

Extra Brut

### FORMATI DISPONIBILI

0,75L- in cassetta legno

1,5L- in cassetta legno

### UVE

Ottenuto con selezionatissime uve Chardonnay raccolte con vendemmia rigorosamente manuale.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10°C

### AFFINAMENTO

Oltre 17 anni sui lieviti selezionati in proprie colture. Da uve di oltre 18 anni dalla vendemmia.

### CALICE CONSIGLIATO

Calice ampio da degustazione

### VINIFICAZIONE

Acciaio

### PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1995

