

## 2004

*DINAMICITÀ INFINITA*

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. L'annata 2004 di questo speciale Trentodoc si esprime dinamica e profonda nel calice, risultando piena ma fresca, tostata ma elegante, inconfondibile nel finale che tende all'infinito.

### ANNATA 2004

L'annata 2004 è stata caratterizzata da un inverno mite e da una primavera scandita da piogge che hanno determinato un germogliamento regolare della vite, con un'ottima fertilità delle gemme. La stagione è proseguita con un'estate in cui le precipitazioni piuttosto scarse si sono accompagnate a temperature più basse della media. Ciò ha favorito la perfetta gestione agronomica dei vigneti e ha permesso di arrivare al momento della vendemmia senza problemi di sanità dell'uva. Settembre ha regalato bellissime giornate di sole, perfette per le operazioni di raccolta.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

#### ASPETTO

Bollicine finissime, che accendono il calice di oro puro.

#### PROFUMO

al naso è uno scrigno ampio e variegato che si racconta in toni di fiori bianchi, in profumi fruttati di mela renetta e cedro candito, ai quali si affiancano seducenti note balsamiche e speziate.

#### GUSTO

al sorso conquista per la sua complessità aromatica, esaltata da un dosaggio che fa dell'essenzialità la sua cifra stilistica. Degustarlo è incontrare un'armonia di agrumi, di frutta secca e di vaniglia, sostenuta da una intrigante salinità.

#### 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.

#### PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1995

#### VINIFICAZIONE

Acciaio.

