

GIULIO FERRARI

RISERVA DEL FONDATAORE 2009

FERRARI
TRENTO

Fuoriclasse che va oltre ogni aspettativa. Chardonnay in purezza, affascinante, appagante, suggestivo. Una grande Riserva, icona per eccellenza delle bollicine italiane, il Giulio Ferrari è capace di vincere la sfida del tempo.

ANNATA 2009

L'inverno è stato particolarmente rigido e caratterizzato da abbondanti precipitazioni. Il ritardo con cui è partita la stagione vegetativa è stato però subito recuperato grazie ad una primavera molto calda che ha riportato nei valori medi lo sviluppo delle vigne già durante la fioritura e l'allegagione. Le buone escursioni termiche durante l'estate, con temperature anche al di sopra delle medie stagionali, hanno condotto a una vendemmia di uve perfettamente sane e ricche dal punto di vista aromatico.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

L'aspetto nel calice evidenzia riflessi dorati e un perlage di grandissima persistenza e raffinatezza.

PROFUMO

L'esordio olfattivo è intenso e richiama subito note floreali di gelsomino, ma anche di mela cotogna, arancia bionda e pan di zenzero.

GUSTO

Il sorso è cremoso ma vibrante al tempo stesso, reso interminabile da un piacevole slancio iodato. La chiusura torna su note di spezie delicate e frutta esotica che allungano la persistenza e tornano a sottolinearne la straordinaria nobiltà.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

DOSAGGIO

Extra Brut

UVE

Accurata selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia rigorosamente manuale.

AFFINAMENTO

Un minimo di 12 anni sui lieviti

VINIFICAZIONE

Acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

FORMATI DISPONIBILI

0,75L - cassetta legno da 2 bottiglie

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10°C

CALICE CONSIGLIATO

Calice grand cru con forma a tulipano
ampio e stelo sottile

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1972



LINEA GRANDI RISERVE