

# GIULIO FERRARI

## RISERVA DEL FONDATORE 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

#### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

#### DOSAGGIO

Extra Brut

#### FORMATI DISPONIBILI

0,75L - cassetta legno da 2 bottiglie

#### UVE

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

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10°C

#### AFFINAMENTO

Un minimo di 12 anni sui lieviti

#### CALICE CONSIGLIATO

Calice grand cru con forma a tulipano ampio e stelo sottile

#### VINIFICAZIONE

Acciaio

#### PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1972



LINEA GRANDI RISERVE