

GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 2006

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 2006

L'annata 2006 è stata straordinaria per le uve del Trentodoc. Il prolungarsi del freddo invernale ha posticipato di circa due settimane la ripresa vegetativa ma un clima eccezionalmente caldo e secco tra la fine della primavera e l'inizio dell'estate ha permesso di recuperare parte del ritardo di inizio anno. In agosto, piogge abbondanti hanno ripristinato le riserve idriche e, contemporaneamente, hanno determinato un clima più fresco. Lo Chardonnay coltivato nei vigneti di montagna ha raggiunto una notevole ricchezza aromatica e un ottimo livello di sanità, preservati dal favorevole andamento meteorologico nella fase di vendemmia che è iniziata il 24 agosto.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Si presenta nel bicchiere con una luminosa veste dorata nella quale spicca un perlage persistente e dalla grana finissima.

PROFUMO

L'impianto olfattivo offre un incredibile susseguirsi di sensazioni che si alternano continuamente e spaziano dalla scorza di cedro alla crema di zabaione, dal mango al confetto di mandorle, dai fiori di acacia al pan brioche appena sfornato, il tutto saldamente sottolineato da una preziosa nota di iodio marino.

GUSTO

L'ingresso al palato è sontuoso nella sua prorompente eleganza, leggero nella sua incredibile concentrazione aromatica ed offre ricordi di ananas matura, di frutta secca e di nocciola tostata. La persistenza gustativa è raffinata ed offre continui richiami salmastri che donano ulteriore lunghezza al sorso.

DENOMINAZIONE

Trentodoc.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

DOSAGGIO

Extra Brut.

FORMATI DISPONIBILI

0,75L; 1,5L

UVE

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10°C

AFFINAMENTO

Un minimo di 92 mesi sui lieviti.

CALICE CONSIGLIATO

Calice grand cru con forma a tulipano ampio e stelo sottile.

VINIFICAZIONE

Acciaio.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1972

