

GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATARE 1992

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 1992

A un inverno mite è seguita una primavera molto calda che ha determinato un germogliamento ottimale e una fioritura e allegagione leggermente anticipate rispetto alla norma.

Da giugno fino alla metà di luglio si è avuto un periodo di maltempo caratterizzato da abbondanti e frequenti piogge con temperature sotto la media del periodo a cui è seguito un clima siccitoso e molto caldo soprattutto nella seconda decade di agosto.

Nonostante l'andamento stagionale particolarmente insidioso, in quanto prima le piogge e poi il caldo hanno favorito l'insorgere di attacchi di peronospora e oidio, le uve alla raccolta si presentavano sane.

I temporali di fine estate hanno riportato le temperature nella norma del periodo, con forti escursioni termiche fra il giorno e la notte ideali per la maturazione dell'uva. La vendemmia nel Maso di Pianizza è iniziata nella terza settimana di settembre.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol

DOSAGGIO

Extra Brut

FORMATI DISPONIBILI

0,75L

UVE

Ottenuto con selezionatissime uve Chardonnay raccolte con vendemmia rigorosamente manuale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10°C

AFFINAMENTO

Oltre 90 mesi sui lieviti

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

VINIFICAZIONE

Acciaio

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1972



LINEA GRANDI RISERVE