

GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 1997

FERRARI
TRENTO

SBOCCATURA 2006

PUREZZA ED ELEGANZA

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 1997

L'inizio stagione è stato anticipato rispetto alla norma e caratterizzato da condizioni di siccità. Nella terza decade di aprile alcune gelate hanno interessato i vigneti più sensibili creando non poca apprensione per la possibile perdita di produzione. L'annata è successivamente proseguita in maniera regolare e anche la vendemmia è avvenuta nelle migliori condizioni climatiche. Le rese sono state leggermente inferiori rispetto alla media, ma la qualità della uve è stata eccellente.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Giallo paglierino abbastanza intenso.

Ottima la presa di spuma e splendido e finissimo perlage.

PROFUMO

All'olfatto si nota un ventaglio di profumi fruttati e floreali che ricordano la mela e la camomilla che lascia spazio a un leggero finale di tostatura e note di lieviti.

GUSTO

Al gusto è ben strutturato dotato di ottima freschezza ben equilibrata con lo straordinario corpo di cui è dotato questo vino, rotondo ed importante.

Finale persistente e pieno.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol

DOSAGGIO

Extra Brut

FORMATI DISPONIBILI

0,75L; 1,5L

UVE

Ottenuto con selezionatissime uve Chardonnay raccolte con vendemmia rigorosamente manuale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10°C

AFFINAMENTO

8 anni sui lieviti

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

VINIFICAZIONE

Acciaio

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1972



LINEA GRANDI RISERVE