

GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 1999

FERRARI
TRENTO

SBOCCATURA 2008

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 1999

Con una piovosità di 1230 mm l'annata 1999 si colloca sopra la media degli ultimi 10 anni. Dopo un inverno piuttosto secco e con temperature non particolarmente rigide, il risveglio vegetativo delle piante è stato regolare ed omogeneo favorito anche da una giusta e ben distribuita piovosità.

L'estate con piogge ben distribuite e abbondanti ha favorito il rigoglio vegetativo dei vigneti. La seconda metà di agosto è forse stata il periodo il più anomalo di tutta la stagione con temperature basse e continue piogge. Con l'inizio di settembre si è passati a un clima soleggiato e ventoso con forti escursioni termiche fra il giorno e la notte che ha risolto tutti i problemi sanitari permettendo una maturazione completa ed ottimale delle uve. Nei vigneti di Maso Pianizza la vendemmia è iniziata la seconda settimana di settembre.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Colore paglierino verdognolo brillante e luminoso di bellissima vivacità e brillantezza, perlage vivo e sottile.

PROFUMO

Mostra un bouquet ampio, carezzevole e cremoso di grande ampiezza, all'insegna dell'eleganza e della perfetta pulizia, con una mela succosa in evidenza, note di fiori bianchi, alloro, agrumi, cioccolato bianco, accenni minerali a costituire un insieme molto variegato.

GUSTO

In bocca l'attacco è deciso, ben secco, nervoso, di grande slancio e consistenza, con equilibrio, piacevolezza, grande freschezza, nerbo ben salato e una fresca acidità ben calibrata con il frutto. Finale lungo, vivo, su note di mandorla e agrumi canditi.

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.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1972

VINIFICAZIONE

Acciaio



LINEA GRANDI RISERVE