

GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATARE 2001

FERRARI
TRENTO

SBOCCATURA 2010

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 2001

L'anno 2001 si è rivelato speciale, con una stagione che ha regalato condizioni perfette per la vigna. Nonostante una piovosità inferiore alla media, la pioggia è stata ben distribuita durante i mesi più caldi, creando un equilibrio ideale per la crescita delle viti. Il clima è stato favorevole e costante, senza imprevisti, permettendo alla vigna di svilupparsi in modo armonioso e regolare. Le condizioni di quest'annata hanno portato alla luce tutte le potenzialità del terreno, perfetto per la produzione di uve destinate a creare bollicine che sarebbero maturate lentamente nel tempo. L'estate, con il suo caldo, ha regalato giorni soleggiati e notti fresche che hanno favorito escursioni termiche ideali per la maturazione dello Chardonnay. Ogni grappolo ha avuto il tempo di crescere in modo graduale e uniforme, raggiungendo il punto perfetto per la raccolta. La vendemmia è iniziata a inizio settembre, segnando l'inizio di una nuova annata promettente.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Colore giallo brillante e finissimo perlage.

PROFUMO

Al naso conquista per l'incommensurabile complessità, all'interno della quale si distinguono fasciose sensazioni di frutta esotica, albicocca, pompelmo, unite da sfumature di crosta di pane, ricordi di caffè e cioccolato bianco.

GUSTO

In bocca spiccano un'invidiabile mineralità e una giusta sapidità che si fondono con toni agrumati, freschi e vellutati in un matrimonio dagli esiti sorprendenti ed accattivanti. Eleganza, equilibrio e suadanza ne fanno un fuoriclasse da bere sempre e con tutto, a esclusione dei dolci.

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

99 mesi sui lieviti.

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

VINIFICAZIONE

Acciaio

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1972



LINEA GRANDI RISERVE