

GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATARE 2005

FERRARI
TRENTO

SBOCCATURA 2016

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 2005

L'annata è iniziata con un inverno freddo e secco, seguito da una primavera con piogge ben distribuite. Il germogliamento è stato regolare, sebbene leggermente in ritardo. La fioritura è avvenuta sotto un cielo sereno e soleggiato. Durante l'estate, le piogge sono state sufficienti e ben distribuite, evitando danni da siccità. Tuttavia, a metà agosto, abbondanti piogge e temperature fresche hanno suscitato preoccupazioni per la sanità delle uve, ma il ritorno del sole e del vento ha risollevato la situazione. La vendemmia ha beneficiato di tempo generalmente bello, con poche piogge, che ha favorito sia la raccolta che la salute delle uve. Le escursioni termiche tra il giorno e la notte, specialmente dopo metà settembre, hanno donato alle uve un profilo aromatico ricco e complesso. Le uve destinate alla riserva Giulio Ferrari, raccolte verso metà settembre, hanno particolarmente goduto di queste condizioni. Sebbene la produzione sia stata leggermente inferiore alla media, l'annata ha comunque regalato un prodotto di alta qualità.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

La sua veste dai lucenti riflessi dorati è impreziosita da un perlage nobile e raffinato.

PROFUMO

L'esordio al naso offre sfumature ampie e sfaccettate che ricordano la frutta secca, le nocciole tostate, la crosta del pane fresco ed il miele. Con l'ossigenazione nel bicchiere il bouquet si arricchisce di ricordi che rimandano alla frutta esotica ed al cioccolato bianco, in armonia con toni leggermente affumicati.

GUSTO

Al sorso il Giulio Ferrari 2005 trasmette tutta la raffinatezza che il naso lasciava presagire: pieno, elegante ed armonico, offre una chiusura di bocca dalla lunga scia gustativa, nella quale emergono ricordi di albicocca e di salsedine che ne allungano le sensazioni in un finale emozionante.

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

118 mesi sui lieviti.

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

VINIFICAZIONE

Acciaio

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1972



LINEA GRANDI RISERVE