

GIULIO FERRARI

RISERVA DEL FONDATORE 2007

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 2007

L'inverno ha presentato temperature molto miti e pochissime precipitazioni, che, in primavera, hanno determinato un risveglio precoce della vegetazione con un anticipo sul germogliamento di circa 15 giorni, che si è poi tradotto in un significativo anticipo della vendemmia.

L'ottimo equilibrio vegeto-produttivo della vigna e il fatto che i grappoli fossero piuttosto spargoli hanno favorito il mantenimento della sanità.

Il decorso climatico del mese di agosto, piuttosto fresco e con diversi episodi temporaleschi, ha contribuito a mantenere buoni livelli di acidità nelle uve ed una evoluzione aromatica estremamente interessante.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

L'esordio nel bicchiere catalizza l'attenzione per quel suo colore giallo dorato luminoso attraversato da un perlage raffinato, fitto e continuo.

PROFUMO

L'olfatto si concede lentamente offrendo da subito ricordi di albicocca, mango e scorza di pompelmo e via via si arricchisce di note di fiori gialli, di miele, di vaniglia e di pane grigliato. Con l'ossigenazione in un calice adatto, emergono successivamente ricordi di cioccolato bianco e di una fresca speziatura che vanno a completare un ventaglio olfattivo stupefacente per la sua articolata complessità.

GUSTO

L'ingresso in bocca delinea un cerchio gustativo perfetto dove tutti gli elementi risultano calibrati, dall'equilibrata acidità alla cremosa bollicina, dalla ricca struttura al sapido e rinfrescante finale di bocca che riporta su note di ananas maturo impreziosito da tocchi di salinità. La persistenza degli aromi è lunghissima e sembra non voler mai abbandonare il palato.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

DOSAGGIO

Extra Brut

UVE

Ottenuto con selezionatissime uve Chardonnay raccolte con vendemmia rigorosamente manuale.

AFFINAMENTO

Un minimo di 116 mesi sui lieviti.

VINIFICAZIONE

Acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol

FORMATI DISPONIBILI

0,75L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10°C

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1972



LINEA GRANDI RISERVE