

GIULIO FERRARI
RISERVA DEL FONDATORE 2008
SBOCCATURA 2021

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 2008

L'annata 2008 è caratterizzata da temperature al di sotto delle medie di stagione. La primavera è stata particolarmente piovosa e ha reso molto impegnativa la gestione dei vigneti. L'estate fresca ha consentito alle uve di montagna di preservare una buona acidità e sviluppare un profilo aromatico interessante. In agosto, i vigneti del Trentino hanno goduto di un clima stabile e soleggiato, che ha consentito una buona maturazione dei grappoli di Pinot Nero. La vendemmia è cominciata il 27 agosto.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Incantevole il suo aspetto visivo che evidenzia una tonalità giallo oro attraversata lentamente da un perlage finissimo e molto persistente una volta raggiunta la superficie del calice.

PROFUMO

Il suo esordio olfattivo mette in risalto un caleidoscopio di profumi che partono dall'albicocca e l'ananas per arrivare al miele, dalla torta di mele appena sfornata alla cannella, per giungere a ricordi burrosi e di erbe di montagna con la successiva ossigenazione nel calice.

GUSTO

L'ingresso in bocca stupisce per l'incredibile ricchezza degli aromi e la delicatezza della bollicina, che accarezza e avvolge il palato grazie a una freschezza perfettamente integrata. Il finale è sapido e lunghissimo. Un vino sfaccettato, nobile e appagante.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol

DOSAGGIO

Extra Brut

FORMATI DISPONIBILI

0,75L; 1,5L

UVE

Accurata selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia rigorosamente manuale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10°C

AFFINAMENTO

Un minimo di 12 anni sui lieviti.

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

VINIFICAZIONE

Acciaio

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1972



LINEA GRANDI RISERVE