

GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 2016

DORATA POTENZA

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 2016

L'annata 2016 si è distinta per la qualità eccellente delle uve e per una vendemmia favorita da un clima stabile e soleggiato. Il germogliamento ha beneficiato di un inverno mite, garantendo un avvio equilibrato del ciclo vegetativo. Il mese di maggio, caratterizzato da abbondanti piogge, ha stimolato uno sviluppo rigoglioso della vite, gestito con professionalità e precisione dal nostro team di agronomi. Nella seconda metà di agosto, il ritorno di condizioni meteorologiche ottimali ha permesso alle uve di raggiungere una perfetta maturazione, mantenendo al contempo freschezza e ottimi livelli di acidità. La vendemmia, iniziata il 29 agosto, leggermente più tardiva rispetto alla media, ha così regalato frutti di straordinaria espressione e potenziale.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

È un'incantevole sfumatura dorata quelle che si svela nel calice nella sua vigorosa intensità.

PROFUMO

Al naso, spaziando tra pesca tabacchiera e pera, si manifestano in principio aromi di frutta bianca, immediatamente seguiti dall'essenza di agrumi freschi, tra cui pompelmo e bergamotto, per concludere con una nota di nocciola. Grazie all'ossigenazione del calice, con l'incendere dei minuti a emergere è la complessità di sentori di brioche e pane tostato.

GUSTO

Al palato si mostra in tutta la sua spiccata potenza, iniziando da quello che ne è il generoso primo impatto. In bocca, poi lascia spazio progressivamente a un finale dove a emergere è un'elegante speziatura in cui si riconoscono i tratti del più prezioso zafferano, che poi cedono il passo a una sfumatura affumicata e a note di tabacco.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

DOSAGGIO

Extra Brut

UVE

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

AFFINAMENTO

Un minimo di 93 mesi sui lieviti.

VINIFICAZIONE

Acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol

FORMATI DISPONIBILI

0,75L - in cofanetto

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10°C

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1972

INGREDIENTI & SMALTIMENTO

COMPONENTI

100 ml: E= 307 kJ/74 kcal

