



GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE

La Riserva del Fondatore è un Trentodoc ottenuto da sole uve Chardonnay espressione del vigneto di Maso Pianizza, in alta quota sulle colline che incorniciano Trento. Icona per eccellenza delle bollicine italiane è un fuoriclasse capace di vincere la sfida contro il tempo. Affina sui lieviti per oltre 10 anni acquisendo grande complessità ma mantenendo al tempo stesso equilibrio, freschezza ed eleganza.

Questa eccellenza, frutto solo delle migliori annate, è consacrata da un susseguirsi ininterrotto di premi e riconoscimenti in Italia, dove ha conquistato diciannove volte i “Tre bicchieri” della “Guida ai vini d’Italia” di Gambero Rosso, e all’estero, dove ha ottenuto i massimi punteggi delle più autorevoli riviste di settore tra le quali le tedesche Weinwirtschaft e Weinwelt. Quest’ultima, in particolare, durante un’ampia degustazione alla cieca di bollicine di tutto il mondo ha assegnato il massimo punteggio al Giulio Ferrari, davanti ai più blasonati Champagne. La Riserva del Fondatore è inoltre l’unica bollicina selezionata da Wine Spectator fra i migliori 10 vini italiani, per il “Best of Italy Tasting” all’interno della Wine Experience ed è stata segnalata da Wine Enthusiast fra i “Top 100 Wine Cellar Selection”.

Annata 1999

Con una piovosità di 1230 mm l’annata 1999 si colloca sopra la media della zona degli ultimi 10 anni.

Dopo un inverno piuttosto secco e con temperature non particolarmente rigide, il risveglio vegetativo delle piante è stato regolare ed omogeneo favorito anche da una giusta e ben distribuita piovosità.

L’estate con piogge ben distribuite ed abbondanti ha favorito il rigoglio vegetativo dei vigneti.

Il periodo immediatamente precedente all’inizio delle operazioni di raccolta delle uve è forse il più anomalo di tutta la stagione con temperature basse sotto la media del periodo e continue piogge.

Vendemmia 1999

Con l’inizio della vendemmia, avvenuto in data 30 agosto, si è passati al sole caldo con clima secco e ventoso e forti escursioni termiche fra il giorno e la notte che ha risolto tutti i problemi sanitari permettendo una maturazione completa ed ottimale delle uve.

Note di degustazione

Colore paglierino verdognolo brillante e luminoso di bellissima vivacità e brillantezza, perlage vivo e sottile, mostra un bouquet ampio, carezzevole e cremoso di grande ampiezza, all’insegna dell’eleganza e della perfetta pulizia, con una mela succosa in evidenza, note di fiori bianchi, alloro, agrumi, cioccolato bianco, accenni minerali a costituire un insieme molto variegato.

In bocca l’attacco è deciso, ben secco, nervoso, di grande slancio e consistenza, con equilibrio, piacevolezza, grande freschezza, nerbo ben salato e una fresca acidità ben calibrata con il frutto. Finale lungo, vivo, su note di mandorla e agrumi canditi.

Premi e riconoscimenti

3 bicchieri – Guida Gambero Rosso Vini d'Italia 2009

5 grappoli – Guida Bibenda Duemilavini 2009

Super 3 stelle – Guida I Vini di Veronelli 2009

5 sfere – Guida Cucina & Vini Sparkle 2009