



GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE

La Riserva del Fondatore è un Trentodoc ottenuto da sole uve Chardonnay espressione di Maso Pianizza, uno straordinario vigneto a oltre 500 metri di altitudine interamente circondato da boschi secolari.

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. Wine Spectator, ad esempio, l’ha scelta come l’unica bollicina 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” a livello mondiale.

Annata 2002

Il Giulio Ferrari 2002 è stato ritenuto la migliore bollicina italiana dalla giuria internazionale del Best Italian Wine Awards, chiamata a scegliere i 50 più grandi vini d’Italia del 2013. Con il quarto posto assoluto, dopo tre rossi, l’annata 2002 migliora il risultato ottenuto l’anno precedente, quando il Giulio Ferrari 2001 si era classificato nono nella classifica assoluta, sempre primo tra le bollicine italiane.

Vendemmia 2002

La scarsità delle precipitazioni nel periodo invernale è stata abbondantemente bilanciata da una primavera e un’estate molto piovose. Le precipitazioni, nettamente superiori alle medie stagionali, hanno condizionato anche le temperature ritardando la maturazione delle uve. Grazie alle puntuali operazioni a verde condotte dagli agronomi Ferrari si è tuttavia riusciti a contenere il vigore delle viti e mantenere un ottimo equilibrio vegetativo. La localizzazione in alta quota del vigneto di Maso Pianizza ha favorito la maturazione aromatica e ha permesso di mantenere la sanità delle uve.

Lo Chardonnay è quindi riuscito a raggiungere un buon livello di maturazione zuccherina che, combinato con l’ottima acidità favorita dal clima fresco, lo ha reso ideale per una base spumante destinata a un lungo invecchiamento.

Note di degustazione

Spuma soffice e persistente, perlage fine e durevole che esalta le tonalità dorate di grande luminosità.

Bouquet deciso ed estremamente complesso, con percezioni che ricordano dapprima la macchia mediterranea, i fiori gialli e nobili fragranze tostate, poi agrumi canditi e miele di acacia, infine raffinati sentori minerali.

L’assaggio conferma pienamente le aspettative create al naso: il ventaglio di note floreali, fruttate, tastate e minerali in affascinante successione è sorretto da una struttura importante e da una freschezza sorprendente. Conquista con un finale lunghissimo.

Premi e riconoscimenti

Vino d'eccellenza – Guida L'Espresso I Vini d'Italia 2013

5 grappoli – Guida Bibenda Duemilavini 2013

Super 3 stelle – Guida I Vini di Veronelli 2013

Grande Vino – Guida Slow Wine 2013

5 sfere – Guida Cucina & Vini Sparkle 2013

Corona – Guida Touring Vini Buoni d'Italia 2013