

GIULIO FERRARI

COLLEZIONE 2007

SBOCCATURA FEBBRAIO 2025

LUMINOSO BILANCIAMENTO

Il Giulio Ferrari Collezione nasce solo nelle annate perfette e vede la luce dopo lunghi anni di attesa, nel buio e nel silenzio della cantina. Una sfida con il tempo, la natura e il mito, per scrivere un capitolo nuovo nella storia del Trentodoc e portare ancora più in alto il vertice assoluto delle bollicine italiane.

Il 2007 è stato un anno straordinario in vigneto, capace di regalare un Trentodoc di grande fascino. Nel calice brilla per luminosità ed equilibrio. Al palato conquista subito con la sua freschezza agrumata e armoniosa, che si chiude in un finale elegante, lungo e minerale.

ANNATA 2007

L'annata 2007 si è rivelata sorprendente.

Dopo un inverno asciutto, la primavera è stata luminosa, con temperature sopra la media. L'estate, segnata da un caldo record, si è dimostrata decisiva grazie anche alla posizione dei nostri vigneti di montagna - dove prendono vita le uve di questo Giulio Ferrari Collezione.

La forte escursione termica tra giornate calde e notti fresche si è rivelata determinante per garantire un equilibrio perfetto tra freschezza e una complessità aromatica unica.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Un'intensa luminosità risplende su un elegante sfondo dorato.

PROFUMO

La nobiltà di questo vino è conferita da una complessità di aromi e profumi che si fondono tra naso e palato in perfetto equilibrio. Nel passaggio dall'olfatto al gusto emergono tutte le migliori sfumature evolutive donate dall'affinamento, con un finale cremoso segnato da una raffinata setosità che sprigiona note di noci pecan e macadamia, in un'armonia stratificata arricchita da sentori di burro, nocciole tostate, caramello, caffè torrefatto e crème brûlée.

GUSTO

Al palato spicca una freschezza pronunciata, catturata in uno scatto nel calice che riflette note agrumate, dal pompelmo giallo allo yuzu, chiudendo con un finale minerale e sapido, attraversato da nitide sfumature iodate.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

DOSAGGIO

Extra Brut

FORMATI DISPONIBILI

0,75L- in cassetta legno

1,5L- in cassetta legno

UVE

Ottenuto con uve Chardonnay da viticoltura di montagna sostenibile.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10°C

AFFINAMENTO

Oltre 16 anni sui lieviti selezionati in proprie colture.

CALICE CONSIGLIATO

Calice ampio da degustazione

VINIFICAZIONE

Acciaio

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1995



LINEA GRANDI RISERVE