



## GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 2000 TRENTODOC

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 venti 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 2000

Il ciclo vegetativo è partito bene, l’inverno giustamente piovoso, unito a temperature primaverili elevate ha determinato un ottimo germogliamento una regolare fioritura ed una eccellente allegagione. Un inizio estate ricco di capovolgimenti climatici con un mese di luglio quasi freddo bizzarro e capriccioso, agosto decisamente caldo torrido e settembre con delle provvidenziali piogge accompagnate dalle escursioni termiche che hanno caratterizzato ed influito positivamente l’ultimo segmento di maturazione delle uve. La difesa dei vigneti dalle malattie è stata tranquilla soprattutto nelle fasi prima della raccolta favorita da un clima siccitoso e caldo con la formazione di acini concentrati, con una buccia molto spessa, resistente e ricca aromaticamente.

La vendemmia 2000 è stata in Trentino la più anticipata, ciò ha determinato uve sane giustamente mature, con un inaspettato equilibrio fra zuccheri e acidità.

Nei vigneti di Maso Pianizza posti a oltre 500 metri s.l.m. eccezionalmente alla metà del mese di settembre i grappoli erano a maturazione ottimale e già pronti per essere raccolti.

### Note di degustazione

Colore giallo brillante e finissimo perlage. Al naso predominano sentori di frutta (pesche, albicocche), fiori bianchi e miele con una leggera nota di cioccolato. In bocca è elegante ed armonico, corposo e con una buona mineralità. Grande importanza retro gustativa con note aromatiche di lieviti e leggera tostatura