



GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 2001 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 2001

Con una piovosità di mm 780 (leggermente sotto la media della zona ma ben distribuita durante la stagione vegetativa da aprile a settembre) l’annata 2001 presenta straordinarie potenzialità, caratterizzata da un andamento climatico regolare e positivo che è risultato in uno sviluppo omogeneo e equilibrato del vigneto. Il favorevole andamento dell’annata ha permesso di enfatizzare al massimo la vocazione di Maso Pianizza alla produzione di uve destinate a bollicine dai lunghi invecchiamenti. L’estate ed in particolare i mesi di luglio ed agosto hanno determinato, grazie alla buona insolazione e ad elevate escursioni termiche, condizioni ottimali per l’evoluzione dello Chardonnay. La maturazione è stata molto graduale all’interno del vigneto e questo ha consentito una precisa individuazione del punto di maturazione ottimale di ogni partita.

A Maso Pianizza la vendemmia è iniziata il 10 settembre.

Note di degustazione

All’esame visivo colpiscono il colore oro brillante che illumina il bicchiere e il perlage dalle catenelle finissime, soffici e briose.

Al naso conquista per l’incommensurabile complessità, all’interno della quale si distinguono fascinosi sensazioni di frutta esotica, albicocca, pompelmo, unite da sfumature di crosta di pane, ricordi di caffè e cioccolato bianco.

In bocca spiccano un’invidiabile mineralità e una giusta sapidità che si fondono con toni agrumati, freschi e vellutati in un matrimonio dagli esiti sorprendenti ed accattivanti. Eleganza, equilibrio e suadanza ne fanno un fuoriclasse da bere sempre e con tutto, a esclusione dei dolci.