



## GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 2002 TRENTODOC

Icona per eccellenza delle bollicine italiane, il Giulio Ferrari è un fuoriclasse capace di vincere la sfida contro il tempo. È un Trentodoc ottenuto dalle migliori uve Chardonnay provenienti dai vigneti della famiglia Lunelli alle pendici dei monti che incorniciano Trento, fino a 600 metri di altitudine. Affina sui lieviti per oltre 10 anni acquisendo grande complessità ma mantenendo al tempo stesso equilibrio, freschezza ed eleganza.

È consacrato da un susseguirsi ininterrotto di premi e riconoscimenti in Italia, dove ha conquistato venti volte i “Tre bicchieri” del Gambero Rosso, e all'estero, dove ha ottenuto i massimi punteggi delle più autorevoli riviste di settore fra cui 98/100 da Decanter e 96/100 da Wine Advocate. Il Giulio Ferrari 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 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, tostate e minerali in affascinante successione è sorretto da una struttura importante e da una freschezza sorprendente. Conquista con un finale lunghissimo.