

GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 2004 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 2004

L'annata 2004 è stata caratterizzata da un inverno mite e da una primavera giustamente piovosa che hanno determinato un germogliamento regolare della vite con un'ottima fertilità delle gemme. La stagione è proseguita con un'estate in cui le precipitazioni piuttosto scarse si sono accompagnate a temperature più basse della media. Ciò ha favorito la gestione agronomica dei vigneti e ha permesso di arrivare al momento della vendemmia senza problemi di sanità dell'uva. Settembre ha regalato bellissime giornate di sole, perfette per le operazioni di raccolta.

Note di degustazione

Bollicine finissime, soffici, briose, che illuminano il bicchiere di color oro. Al naso è uno scrigno ampio e variegato, con profumi fruttati di mela renetta e cedro candito, floreali di camomilla e mughetto, cui si sovrappongono affascinanti note iodate e speziate. In bocca conquista per la complessità aromatica, esaltata da una dosatura estremamente ridotta. Si fondono armoniosamente ricordi di agrumi, frutta secca e vaniglia, sorretti da una piacevole salinità. L'annata 2004 di questo grande Trentodoc risulta morbida ma fresca, tostata ma elegante, e straordinariamente lunga nel finale.