

## GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 2005

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 2005

Il 2005 è stata un'annata piuttosto calda, in particolare nel periodo estivo, e caratterizzata da pronunciate escursioni termiche fra il giorno e la notte, ottime per una corretta maturazione aromatica delle uve. L'elevata altitudine dei vigneti della famiglia ha permesso di mantenere la perfetta sanità dell'uva senza comprometterne l'acidità. Lo Chardonnay destinato a diventare Giulio Ferrari, meno abbondante rispetto alla media di circa il 10%, ha infatti presentato un impeccabile equilibrio tra acidità e zuccheri e una magnifica carica aromatica.

### Extra Brut

Anche per l'annata 2005, caratterizzata da una forte carica aromatica e da grande complessità, come già per il 2004, abbiamo optato per un dosaggio estremamente ridotto, pari a 3 g/l che permette di classificarlo come Extra Brut. Con questa scelta vogliamo esaltare il grande carattere dello Chardonnay di montagna. Il ridotto dosaggio evidenzia la profondità di gusto, la persistenza, la grande freschezza di questo Trentodoc, che risulta estremamente giovane nonostante la permanenza più che decennale sui lieviti.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

La sua veste dai lucenti riflessi dorati è impreziosita da un perlage nobile e raffinato.

L'esordio al naso offre sfumature ampie e sfaccettate che ricordano la frutta secca, le nocciole tostate, la crosta del pane fresco ed il miele. Con l'ossigenazione nel bicchiere il bouquet si arricchisce di ricordi che rimandano alla frutta esotica ed al cioccolato bianco, in armonia con toni leggermente affumicati.

Al sorso il Giulio Ferrari 2005 trasmette tutta la raffinatezza che il naso lasciava presagire: pieno, elegante ed armonico, offre una chiusura di bocca dalla lunga scia gustativa, nella quale emergono ricordi di albicocca e di salsedine che ne allungano le sensazioni in un finale emozionante.