

GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 2006 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 2006

L'annata 2006 è stata straordinaria per le uve del Trentodoc. Il prolungarsi del freddo invernale ha posticipato di circa due settimane la ripresa vegetativa ma un clima eccezionalmente caldo e secco tra la fine della primavera e l'inizio dell'estate ha permesso di recuperare parte del ritardo di inizio anno. In agosto, piogge abbondanti hanno ripristinato le riserve idriche e, contemporaneamente, hanno determinato un clima più fresco. Lo Chardonnay coltivato nei vigneti di montagna ha raggiunto una notevole ricchezza aromatica e un ottimo livello di sanità, preservati dal favorevole andamento meteorologico nella fase di vendemmia che è iniziata il 24 agosto.

Note di degustazione

Si presenta nel bicchiere con una luminosa veste dorata nella quale spicca un perlage persistente e dalla grana finissima. L'impianto olfattivo offre un incredibile susseguirsi di sensazioni che si alternano continuamente e spaziano dalla scorza di cedro alla crema di zabaione, dal mango al confetto di mandorle, dai fiori di acacia al pan brioche appena sfornato, il tutto saldamente sottolineato da una preziosa nota di iodio marino. L'ingresso al palato è sontuoso nella sua prorompente eleganza, leggero nella sua incredibile concentrazione aromatica ed offre ricordi di ananas matura, di frutta secca e di nocciola tostata. La persistenza gustativa è raffinata ed offre continui richiami salmastri che donano ulteriore lunghezza al sorso.