



GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 2007 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 2007

L'inverno ha presentato temperature molto miti e pochissime precipitazioni, che, in primavera, hanno determinato un risveglio precoce della vegetazione con un anticipo sul germogliamento di circa 15 giorni, che si è poi tradotto in un significativo anticipo della vendemmia.

L'ottimo equilibrio vegeto-produttivo della vigna e il fatto che i grappoli fossero piuttosto spargoli hanno favorito il mantenimento della sanità.

Il decorso climatico del mese di agosto, piuttosto fresco e con diversi episodi temporaleschi, ha contribuito a mantenere buoni livelli di acidità nelle uve ed una evoluzione aromatica estremamente interessante.

Note di degustazione

L'esordio nel bicchiere catalizza l'attenzione per quel suo colore giallo dorato luminoso attraversato da un perlage raffinato, fitto e continuo. L'olfatto si concede lentamente offrendo da subito ricordi di albicocca, mango e scorza di pompelmo e via via si arricchisce di note di fiori gialli, di miele, di vaniglia e di pane grigliato. Con l'ossigenazione in un calice adatto, emergono successivamente ricordi di cioccolato bianco e di una fresca speziatura che vanno a completare un ventaglio olfattivo stupefacente per la sua articolata complessità. L'ingresso in bocca delinea un cerchio gustativo perfetto dove tutti gli elementi risultano calibrati, dall'equilibrata acidità alla cremosa bollicina, dalla ricca struttura al sapido e rinfrescante finale di bocca che riporta su note di ananas maturo impreziosito da tocchi di salinità. La persistenza degli aromi è lunghissima e sembra non voler mai abbandonare il palato.