

GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 2008 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 più di 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 97/100 da Wine Advocate.

Annata 2008

Il 2008 è stato un anno caratterizzato da temperature e piovosità di sopra delle medie di stagione. Le precipitazioni sono state particolarmente intense nel periodo primaverile e all'inizio dell'estate, rendendo impegnativa la campagna fitosanitaria. In agosto il tempo stabile e soleggiato ha consentito una buona maturazione delle uve, unita a un profilo aromatico molto interessante.

Note di degustazione

Incantevole il suo aspetto visivo che evidenzia una tonalità giallo oro attraversata lentamente da un perlage finissimo e molto persistente una volta raggiunta la superficie del calice. Il suo esordio olfattivo mette in risalto un caleidoscopio di profumi che partono dall'albicocca e l'ananas per arrivare al miele, dalla torta di mele appena sfornata alla cannella, per giungere a ricordi burrosi e di erbe di montagna con la successiva ossigenazione nel calice. L'ingresso in bocca stupisce per l'incredibile ricchezza degli aromi e la delicatezza della bollicina, che accarezza e avvolge il palato grazie a una freschezza perfettamente integrata. Il finale è sapido e lunghissimo. Un vino sfaccettato, nobile e appagante.