

## GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 2009

### 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 ben 24 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 2009

L'inverno è stato particolarmente rigido e caratterizzato da abbondanti precipitazioni. Il ritardo con cui è partita la stagione vegetativa è stato però subito recuperato grazie ad una primavera molto calda che ha riportato nei valori medi lo sviluppo delle vigne già durante la fioritura e l'allegagione. Le buone escursioni termiche durante l'estate, con temperature anche al di sopra delle medie stagionali, hanno condotto a una vendemmia di uve perfettamente sane e ricche dal punto di vista aromatico.

### Note di degustazione

L'aspetto nel calice evidenzia riflessi dorati e un perlage di grandissima persistenza e raffinatezza.

L'esordio olfattivo è intenso e richiama subito note floreali di gelsomino, ma anche di mela cotogna, arancia bionda e pan di zenzero. L'assaggio non fa altro che confermare la grande ricchezza che i profumi lasciavano intravedere. Il sorso è cremoso ma vibrante al tempo stesso, reso interminabile da un piacevole slancio iodato. La chiusura torna su note di spezie delicate e frutta esotica che allungano la persistenza e tornano a sottolinearne la straordinaria nobiltà.