

# GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 2012

*INTENSO E AVVOLGENTE*

Fuoriclasse che va oltre ogni aspettativa. Chardonnay in purezza, affascinante, appagante, suggestivo. Una grande Riserva, icona per eccellenza delle bollicine italiane, il Giulio Ferrari è capace di vincere la sfida del tempo.

## VENDEMMIA 2012

Il 2012 è stata un'annata complessa, caratterizzata dall'alternanza di temperature significativamente al di sopra o al di sotto della media.

Dopo un inizio incerto dovuto all'elevata piovosità nel mese di aprile, il decorso della stagione è stato stabile con un agosto contraddistinto da temperature molto elevate. La vendemmia nei vigneti di Chardonnay dedicati al Ferrari Perlé è iniziata a fine agosto, in linea con gli ultimi anni. L'uva si è presentata ad un perfetto grado di maturazione con una qualità estremamente interessante. Quantitativamente la produzione è risultata inferiore alla media a causa del minor peso dei grappoli.



## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**ASPETTO:** L'aspetto luminoso e lucente dell'oro puro si accende di bollicine sottilissime e ritmiche, magiche.

**PROFUMO:** La freschezza dell'albicocca, del pompelmo giallo, della scorza di limone e di fiori gialli di campo, mandorla e menta si alterna a riconoscimenti più complessi ed evolutivi, come il miele di tarassaco, il pan-brioche e il talco.

**GUSTO:** Il sorso è spiazzante per intensità e forza, per avvolgenza e lunghezza. Nella sua ricchezza, si mantengono esatte le proporzioni, senza mai alcun eccesso. Il perfetto bilanciamento del dosaggio riesce a esaltare tutte le componenti del vino, rendendolo estremamente ricercato. Il finale è in continua tensione. Regala persino note esplorative di genziana, di iodio e di delicata affumicatura

DENOMINAZIONE	DOSAGGIO
Trentodoc	Extra-Brut
<b>UVE</b>	
Ottenuto con selezionatissime uve Chardonnay raccolte a metà settembre.	
<b>AFFINAMENTO</b>	
Un minimo di 117 mesi sui lieviti.	
GRADAZIONE ALCOLICA	FORMATI DISPONIBILI
12,5% vol.	0,75L
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	
6/8°C	

## ABBIAMENTO GASTRONOMICO

Un vino capace di consacrarsi al mito. Un vino perfetto con frutti di mare, crostacei, ostriche, ma anche con tartufi, piatti raffinati e gourmet. Ottimo calice per tutte le migliori conversazioni conviviali.