

GIULIO FERRARI

COLLEZIONE 1997

NOBILE

Il Giulio Ferrari Collezione nasce solo nelle annate perfette e vede la luce dopo diciassette lunghi anni di attesa, nel buio e nel silenzio della cantina. Una sfida con il tempo, la natura e il mito, per scrivere un capitolo nuovo nella storia del Trentodoc e portare ancora più in alto il vertice assoluto delle bollicine italiane.

ANNATA 1997

L'inizio stagione è stato anticipato rispetto alla norma e caratterizzato da condizioni di siccità. Nella terza decade di aprile alcune gelate hanno interessato i vigneti più sensibili creando non poca apprensione per la possibile perdita di produzione. L'annata è successivamente proseguita in maniera regolare e anche la vendemmia è avvenuta nelle migliori condizioni climatiche. Le rese sono state leggermente inferiori rispetto alla media, ma la qualità della uve è stata eccellente.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Giallo dorato luminoso con un perlage raffinato e persistente.

PROFUMO

Il profilo aromatico è di grande eleganza, straordinariamente ampio e articolato. Prevale una nota floreale che ricorda la ginestra, arricchita da sentori agrumati, di bergamotto ed erbe aromatiche.

GUSTO

La complessità si trasforma all'assaggio in un'esplosione di vitalità, come se il tempo si fosse fermato: il frutto è bilanciato dalla freschezza che lo sorregge e lo completa. Toni delicatamente speziati completano un quadro gustativo di indimenticabile finezza e stupefacente persistenza.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol

DOSAGGIO

Extra Brut

FORMATI DISPONIBILI

0,75L - in cassetta legno
1,5L - in cassetta legno

UVE

Ottenuto con selezionatissime uve Chardonnay raccolte con vendemmia rigorosamente manuale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10°C

AFFINAMENTO

18 anni sui lieviti.

CALICE CONSIGLIATO

Calice ampio da degustazione.

VINIFICAZIONE

Acciaio

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1995



LINEA GRANDI RISERVE