

2001

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.

L'annata 2001 di questo speciale Trentodoc si esprime in modo dinamico e profondo nel calice, risultando pieno ma fresco, tostato ma elegante, con un finale inconfondibile che tende all'infinito.

ANNATA 2001

Con una piovosità di mm 780 (leggermente sotto la media della zona ma ben distribuita durante la stagione vegetativa da aprile a settembre) l'annata 2001 presenta straordinarie potenzialità, caratterizzata da un andamento climatico regolare e positivo che è risultato in uno sviluppo omogeneo e equilibrato del vigneto. Il favorevole andamento dell'annata ha permesso di enfatizzare al massimo la vocazione di Maso Pianizza alla produzione di uve destinate a bollicine dai lunghi invecchiamenti. L'estate ed in particolare i mesi di luglio ed agosto hanno determinato, grazie alla buona insolazione e ad elevate escursioni termiche, condizioni ottimali per l'evoluzione dello Chardonnay. La maturazione è stata molto graduale all'interno del vigneto e questo ha consentito una precisa individuazione del punto di maturazione ottimale di ogni partita.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Giallo dorato luminoso con un perlage raffinato e persistente.

PROFUMO

L'esordio olfattivo è sensazionale per la sua complessità di aromi, spaziando da tratti salini, di frutta a polpa gialla come la pesca e l'ananas, a ricordi di caramella d'orzo. La permanenza nel calice lascia emergere tocchi delicatamente speziati di zenzero e cardamomo.

GUSTO

L'ingresso in bocca racchiude energia, dinamicità e ricchezza di palato che evidenzia un sorso impressionante per profondità e spessore. Il finale allunga la persistenza verso l'infinito in un contesto di classe ed eleganza impareggiabili.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

DOSAGGIO

Extra Brut

UVE

Ottenuto con selezionatissime uve Chardonnay raccolte con vendemmia rigorosamente manuale.

AFFINAMENTO

Oltre 17 anni sui lieviti selezionati in proprie colture. Da uve di oltre 18 anni dalla vendemmia.

VINIFICAZIONE

Acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol

FORMATI DISPONIBILI

0,75L- in cassetta legno

1,5L- in cassetta legno

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10°C

CALICE CONSIGLIATO

Calice ampio da degustazione

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1995

