

2004

DINAMICITÀ INFINITA

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 2004 di questo speciale Trentodoc si esprime dinamica e profonda nel calice, risultando piena ma fresca, tostata ma elegante, inconfondibile nel finale che tende all'infinito.

ANNATA 2004

L'annata 2004 è stata caratterizzata da un inverno mite e da una primavera scandita da piogge che hanno determinato un germogliamento regolare della vite, con un'ottima fertilità delle gemme. La stagione è proseguita con un'estate in cui le precipitazioni piuttosto scarse si sono accompagnate a temperature più basse della media. Ciò ha favorito la perfetta gestione agronomica dei vigneti e ha permesso di arrivare al momento della vendemmia senza problemi di sanità dell'uva. Settembre ha regalato bellissime giornate di sole, perfette per le operazioni di raccolta.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Bollicine finissime, che accendono il calice di oro puro.

PROFUMO

Al naso è uno scrigno ampio e variegato che si racconta in toni di fiori bianchi, in profumi fruttati di mela renetta e cedro candito, ai quali si affiancano seducenti note balsamiche e speziate.

GUSTO

Al sorso conquista per la sua complessità aromatica, esaltata da un dosaggio che fa dell'essenzialità la sua cifra stilistica. Degustarlo è incontrare un'armonia di agrumi, di frutta secca e di vaniglia, sostenuta da una intrigante salinità.

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

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

CALICE CONSIGLIATO

Calice ampio da degustazione.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1995

VINIFICAZIONE

Acciaio

