

GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 1991

FERRARI
TRENTO

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.

ANNATA 1991

Una annata poco piovosa, in cui la distribuzione delle piogge è stata irregolare con lunghi periodi di siccità dove si è dovuti intervenire con l'irrigazione di soccorso.

Il germogliamento è stato comunque regolare ed omogeneo; la fioritura e l'allegagione iniziate la prima settimana del mese di giugno sono state in parte disturbate dal maltempo che ha causato un parziale diradamento dei grappoli. Questo fenomeno, se ha da una parte determinato una leggera diminuzione della produzione, ha altresì influito positivamente sulla sanità delle uve alla raccolta, in quanto i grappoli più spargoli sono risultati resistenti agli attacchi delle malattie fungine.

La vendemmia a Maso Pianizza è iniziata entro l'ultima settimana di settembre.

La qualità dell'uva è risultata essere decisamente ottima, sia come sanità che come equilibrio zuccheri/acidità.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Giallo paglierino con riflessi dorati intensi.

PROFUMO

All'olfatto nota minerale che si fonde con seducenti note di erbe aromatiche (menta), anice, e fiori. Con il tempo il naso si addolcisce: sentori di frutta tropicale, miele, vaniglia e buccia di mandarino.

GUSTO

Il gusto è caratterizzato da una agrumata morbidezza arginata però, più che dalla freschezza, dalla consueta e suadente sapidità.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol

DOSAGGIO

Extra Brut

FORMATI DISPONIBILI

0,75L

UVE

Ottenuto con selezionatissime uve Chardonnay raccolte con vendemmia rigorosamente manuale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10°C

AFFINAMENTO

Oltre 90 mesi sui lieviti

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

VINIFICAZIONE

Acciaio

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1972

