

# GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 1992

**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 1992

A un inverno mite è seguita una primavera molto calda che ha determinato un germogliamento ottimale e una fioritura e allegagione leggermente anticipate rispetto alla norma.

Da giugno fino alla metà di luglio si è avuto un periodo di maltempo caratterizzato da abbondanti e frequenti piogge con temperature sotto la media del periodo a cui è seguito un clima siccitoso e molto caldo soprattutto nella seconda decade di agosto.

Nonostante l'andamento stagionale particolarmente insidioso, in quanto prima le piogge e poi il caldo hanno favorito l'insorgere di attacchi di peronospora e oidio, le uve alla raccolta si presentavano sane.

I temporali di fine estate hanno riportato le temperature nella norma del periodo, con forti escursioni termiche fra il giorno e la notte ideali per la maturazione dell'uva. La vendemmia nel Maso di Pianizza è iniziata nella terza settimana di settembre.

### 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

