

# GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 1997

**FERRARI**  
TRENTO

SBOCCATURA 2006

PUREZZA ED ELEGANZA

*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 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 paglierino abbastanza intenso.  
Ottima la presa di spuma e splendido e finissimo perlage.

### PROFUMO

All'olfatto si nota un ventaglio di profumi fruttati e floreali che ricordano la mela e la camomilla che lascia spazio a un leggero finale di tostatura e note di lieviti.

### GUSTO

Al gusto è ben strutturato dotato di ottima freschezza ben equilibrata con lo straordinario corpo di cui è dotato questo vino, rotondo ed importante.

Finale persistente e pieno.

### DENOMINAZIONE

Trentodoc

### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol

### DOSAGGIO

Extra Brut

### FORMATI DISPONIBILI

0,75L; 1,5L

### UVE

Ottenuto con selezionatissime uve Chardonnay raccolte con vendemmia rigorosamente manuale.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10°C

### CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

### AFFINAMENTO

8 anni sui lieviti

### PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1972

### VINIFICAZIONE

Acciaio



LINEA GRANDI RISERVE