

# GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 2001

**FERRARI**  
TRENTO

**SBOCCATURA 2010**

*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 2001

L'anno 2001 si è rivelato speciale, con una stagione che ha regalato condizioni perfette per la vigna. Nonostante una piovosità inferiore alla media, la pioggia è stata ben distribuita durante i mesi più caldi, creando un equilibrio ideale per la crescita delle viti. Il clima è stato favorevole e costante, senza imprevisti, permettendo alla vigna di svilupparsi in modo armonioso e regolare. Le condizioni di quest'annata hanno portato alla luce tutte le potenzialità del terreno, perfetto per la produzione di uve destinate a creare bollicine che sarebbero maturate lentamente nel tempo. L'estate, con il suo caldo, ha regalato giorni soleggiati e notti fresche che hanno favorito escursioni termiche ideali per la maturazione dello Chardonnay. Ogni grappolo ha avuto il tempo di crescere in modo graduale e uniforme, raggiungendo il punto perfetto per la raccolta. La vendemmia è iniziata a inizio settembre, segnando l'inizio di una nuova annata promettente.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

### ASPETTO

Colore giallo brillante e finissimo perlage.

### PROFUMO

Al naso conquista per l'incommensurabile complessità, all'interno della quale si distinguono fasciose sensazioni di frutta esotica, albicocca, pompelmo, unite da sfumature di crosta di pane, ricordi di caffè e cioccolato bianco.

### GUSTO

In bocca spiccano un'invidiabile mineralità e una giusta sapidità che si fondono con toni agrumati, freschi e vellutati in un matrimonio dagli esiti sorprendenti ed accattivanti. Eleganza, equilibrio e suadanza ne fanno un fuoriclasse da bere sempre e con tutto, a esclusione dei dolci.

### 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

### AFFINAMENTO

99 mesi sui lieviti.

### CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

### VINIFICAZIONE

Acciaio

### PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1972



LINEA GRANDI RISERVE