

GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 2004

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 2004

L'annata 2004 è stata caratterizzata da un inverno mite e da una primavera giustamente piovosa 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 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, soffici, briose, che illuminano il bicchiere di color oro.

PROFUMO

Al naso è uno scrigno ampio e variegato, con profumi fruttati di mela renetta e cedro candito, floreali di camomilla e mugugno, cui si sovrappongono affascinanti note iodate e speziate.

GUSTO

In bocca conquista per la complessità aromatica, esaltata da una dosatura estremamente ridotta. Si fondono armoniosamente ricordi di agrumi, frutta secca e vaniglia, sorretti da una piacevole salinità. Risulta morbido ma fresco, tostato ma elegante, straordinariamente lungo nel finale.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol

DOSAGGIO

Extra Brut

FORMATI DISPONIBILI

0,75L; 1,5L

UVE

Accurata selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia rigorosamente manuale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10°C

AFFINAMENTO

Un minimo di 113 mesi sui lieviti.

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1972

VINIFICAZIONE

Acciaio

