

# GIULIO FERRARI

## RISERVA DEL FONDATORE 2006

# 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 2006

Un'annata eccellente per la mineralità, l'espressività e la finezza delle uve di montagna. Il lungo freddo invernale ha lasciato il posto a un clima eccezionalmente caldo e secco tra la primavera e l'estate. Le abbondanti piogge di agosto hanno ripristinato le riserve idriche indispensabili affinché le uve maturate ad alta quota raggiungessero la loro migliore identità aromatica.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

#### ASPETTO

Si presenta nel calice con una luminosa tonalità dorata, valorizzata da bollicine estremamente fini e persistenti.

#### PROFUMO

Il bouquet rivela un'incredibile successione di sensazioni che continuano ad alternarsi, spaziando dalla scorza di agrumi alla crema di zabaione, dal mango alle mandorle zuccherate, dai fiori di acacia alla brioche appena sfornata, il tutto sostenuto da un invitante accenno iodato.

#### GUSTO

L'ingresso al palato è sontuoso nella sua eleganza sfrenata e leggero nella sua incredibile concentrazione fruttata, che richiama alla mente ananas maturo, frutta secca e nocciole tostate. Il finale è molto raffinato, con persistenti note salmastre che donano ulteriore profondità al retrogusto.

#### 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

Un minimo di 117 mesi sui lieviti.

#### CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

#### VINIFICAZIONE

Acciaio

#### PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1972

