

# GIULIO FERRARI

## RISERVA DEL FONDATORE 2007

# 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 2007

L'inverno ha presentato temperature molto miti e pochissime precipitazioni, che, in primavera, hanno determinato un risveglio precoce della vegetazione con un anticipo sul germogliamento di circa 15 giorni, che si è poi tradotto in un significativo anticipo della vendemmia.

L'ottimo equilibrio vegeto-produttivo della vigna e il fatto che i grappoli fossero piuttosto spargoli hanno favorito il mantenimento della sanità.

Il decorso climatico del mese di agosto, piuttosto fresco e con diversi episodi temporaleschi, ha contribuito a mantenere buoni livelli di acidità nelle uve ed una evoluzione aromatica estremamente interessante.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

#### ASPETTO

L'esordio nel bicchiere catalizza l'attenzione per quel suo colore giallo dorato luminoso attraversato da un perlage raffinato, fitto e continuo.

#### PROFUMO

L'olfatto si concede lentamente offrendo da subito ricordi di albicocca, mango e scorza di pompelmo e via via si arricchisce di note di fiori gialli, di miele, di vaniglia e di pane grigliato. Con l'ossigenazione in un calice adatto, emergono successivamente ricordi di cioccolato bianco e di una fresca speziatura che vanno a completare un ventaglio olfattivo stupefacente per la sua articolata complessità.

#### GUSTO

L'ingresso in bocca delinea un cerchio gustativo perfetto dove tutti gli elementi risultano calibrati, dall'equilibrata acidità alla cremosa bollicina, dalla ricca struttura al sapido e rinfrescante finale di bocca che riporta su note di ananas maturo impreziosito da tocchi di salinità. La persistenza degli aromi è lunghissima e sembra non voler mai abbandonare il palato.

#### 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 116 mesi sui lieviti.

#### CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

#### VINIFICAZIONE

Acciaio

#### PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1972

